



# **Academia de Arte Culinaria Internacional**

Técnico Superior Universitario  
Chef de Cocina Internacional  
Arte de Mukimono



## RECETARIO MAESTRO

ARTE DE MUKIMONO 3.3

### DÍA 1

Tema: Tallado de sandilla

### DÍA 2

Tema: Tallado de melon y papaya

### DÍA 3

Tema: Tallado de flores

### DÍA 4

Tema: Tallado de pajajos y animales

### DÍA 5

Tema: Areglo con las tecnicas de las 4 primera clases



## TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

ARTE DE MUKIMONO 3.3

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Tallado de SANDILLA	Clasificación de la receta	DÍA 1
Número de porciones	4	Tamaño de la porción	
Importe total de la receta		Tiempo de preparación	
Costo por porción		Tiempo de cocción	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)
Sandilla una pieza por alumnos	kg	4.000	\$ -

1. Los alumnos tendra que hacer el tallado en una sandilla seguiendo las tecnicas para elaboracion.

### EJEMPLO





## TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

ARTE DE MUKIMONO 3.3

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Tallado de PAPAYA, MELON / MELON DE MIEL		Clasificación de la receta	DÍA 2
Número de porciones	4		Tamaño de la porción	
Importe total de la receta			Tiempo de preparación	
Costo por porción			Tiempo de cocción	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente
Papaya, melon o melin de miel una pieza por alumnos	kg	3.000		\$ -

1. Los alumnos tendra que hacer el tallado en una papaya, melon o melon de miel seguiendo las tecnicas para elaboracion.

### EJEMPLO





**TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO**  
**CHEF DE COCINA INTERNACIONAL**  
**ARTE DE MUKIMONO 3.3**  
**RECETA ESTANDARIZADA**

Nombre de la receta	Tallado de flores	Clasificación de la receta	DÍA 3	
Número de porciones	4	Tamaño de la porción		
Importe total de la receta		Tiempo de preparación		
Costo por porción		Tiempo de cocción		
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente
Cebolla	kg	3.000		\$ -
Jicama				
Pepino				
Zanahiria				
Rabano				

1. Los alumnos tendra que hacer el tallado de diferentes flores seguiendo las tecnicas para elaboracion.

**EJEMPLO**





# TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

## CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

ARTE DE MUKIMONO 3.3

## RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Tallado de pajajos y animales	Clasificación de la receta	DÍA 4	
Número de porciones	4	Tamaño de la porción		
Importe total de la receta		Tiempo de preparación		
Costo por porción		Tiempo de cocción		
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente
Cebolla	kg	3.000		\$ -
Jicama				
Pepino				
Zanahoria				
Rabano				

1. Los alumnos tendra que hacer el tallado de diferentes flores seguiendo las tecnicas para elaboracion.

## EJEMPLO





**TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO**  
**CHEF DE COCINA INTERNACIONAL**  
**ARTE DE MUKIMONO 3.3**  
**RECETA ESTANDARIZADA**

Nombre de la receta	Areglo con las tecnicas de las 4 primera clases	Clasificación de la receta	DÍA 5	
Número de porciones	4	Tamaño de la porción		
Importe total de la receta		Tiempo de preparación		
Costo por porción		Tiempo de cocción		
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente
Cebolla	kg	3.000		\$ -
Jicama				
Pepino				
Zanahoria				
Rabano				

1. Los alumnos tendra que hacer el tallado de diferentes flores seguiendo las tecnicas para elaboracion.

**EJEMPLO**

