



Anexos

Anexo B

Investigación gastronómica de la ciudad de Puebla
Universidad de las Américas, Puebla.
Lic. Administración de Hoteles y Restaurantes
Primavera 2007

Instrucciones:

Favor de marcar con una (x) los platillos que sirven en el establecimiento donde trabaja.

| | | | |
|-------------------------|----------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| Chalupas | Cocada | Turrón | Tinga poblana |
| Huevos fritos | Atole | Sopa de macarrones | Aguacate relleno |
| Rabo de mestiza | Jamoncillo | Panqué | Guisado de alcaparras |
| Guisado de pasa y dulce | Puchero | Sopa de bolitas de arroz | Camotes |
| Chiles en nogada | Pescado en adobo | Pollos carmelitanos | Pollo guisado |
| Estofado de perdices | Lomo de puerco | Ternera machada | Barbacoa de olla |
| Lengua de vaca | Guiso de conejo | Salsa de almendra | Fresas en crema |
| Gelatina de almendra | Dulce del cielo | Pipían verde | Mole poblano |
| Tamales de elote | Quesadillas de cuitlacoche | Enchiladas | Tlayoyos |
| Caldo de Habas | Bacalao en blanco | Ensalada de chiles poblanos | Chiles rellenos |
| Chileatole | Cerdo en salsa verde | Calabacitas con pipicha | Huazmole |
| Panochitas | Torta de arroz | Tortitas de Santa Clara | Polvorones |
| Manchamanteles | Rajas Poblanas | Pambacitos de mole | Compotas |