



# *Cultura y Sabor*

## A LATIN CULINARY EXPERIENCE WITH CHEF & ALUMNUS **MARIANO RAMOS**



**MARRIOTT HOSPITALITY CENTER  
KITCHEN - CAMPUS CENTER, ROCKVILLE**



**OCTOBER 9, 4:00 - 6:00 P.M.**



**CULINARY EDUCATOR MARIANO RAMOS UTILIZES INTERNATIONAL COOKING TECHNIQUES TO INFLUENCE MODERN MEXICAN CUISINE. THOUGH TRAINED IN CLASSICAL FRENCH COOKING TECHNIQUES, HIS PASSION IS FOR INTERIOR MEXICAN FOOD, OFTEN EXECUTED WITH A MODERN PERSPECTIVE. JOIN US FOR A HANDS-ON COOKING DEMONSTRATION THAT WILL ACTIVATE YOUR SENSES.**

**SIGN UP**



**SCAN ME**



**SPACE IS LIMITED. REGISTER TO BE INCLUDED IN A RANDOMIZED DRAWING OF NAMES TO ATTEND.  
REGISTRATION DEADLINE: **OCT. 2****

For more information, contact [carolina.galeano@montgomerycollege.edu](mailto:carolina.galeano@montgomerycollege.edu) or [antonio.vidal@montgomerycollege.edu](mailto:antonio.vidal@montgomerycollege.edu)

To request ADA accommodations for this event, please contact:  
[ADAaccommodations@montgomerycollege.edu](mailto:ADAaccommodations@montgomerycollege.edu)



# Cultura y Sabor

## DEMOSTRACIÓN CULINARIA CON CHEF & EX-ALUMNO MARIANO RAMOS



**MARRIOTT HOSPITALITY CENTER  
KITCHEN - CAMPUS CENTER, ROCKVILLE**



**9 DE OCTUBRE, 4:00 - 6:00 P.M.**



**SIGN UP**



SCAN ME



**COMO INSTRUCTOR CULINARIO, MARIANO UTILIZA TÉCNICAS INTERNACIONALES PARA INFLUIR EN LA COCINA MEXICANA MODERNA. AUNQUE SE FORMÓ EN LAS TÉCNICAS CLÁSICAS DE LA COCINA FRANCESA, SU PASIÓN ES LA COMIDA MEXICANA DEL INTERIOR, EJECUTADA CON UNA PERSPECTIVA MODERNA. ÚNASE PARA UNA DEMOSTRACIÓN PRÁCTICA DE COCINA QUE ACTIVARÁ SUS SENTIDOS.**



**CUPO LIMITADO. INSCRIBASE PARA SER INCLUIDO EN UN SORTEO PARA ASISTIR. FECHA LÍMITE DE INSCRIPCIÓN: OCT. 2**