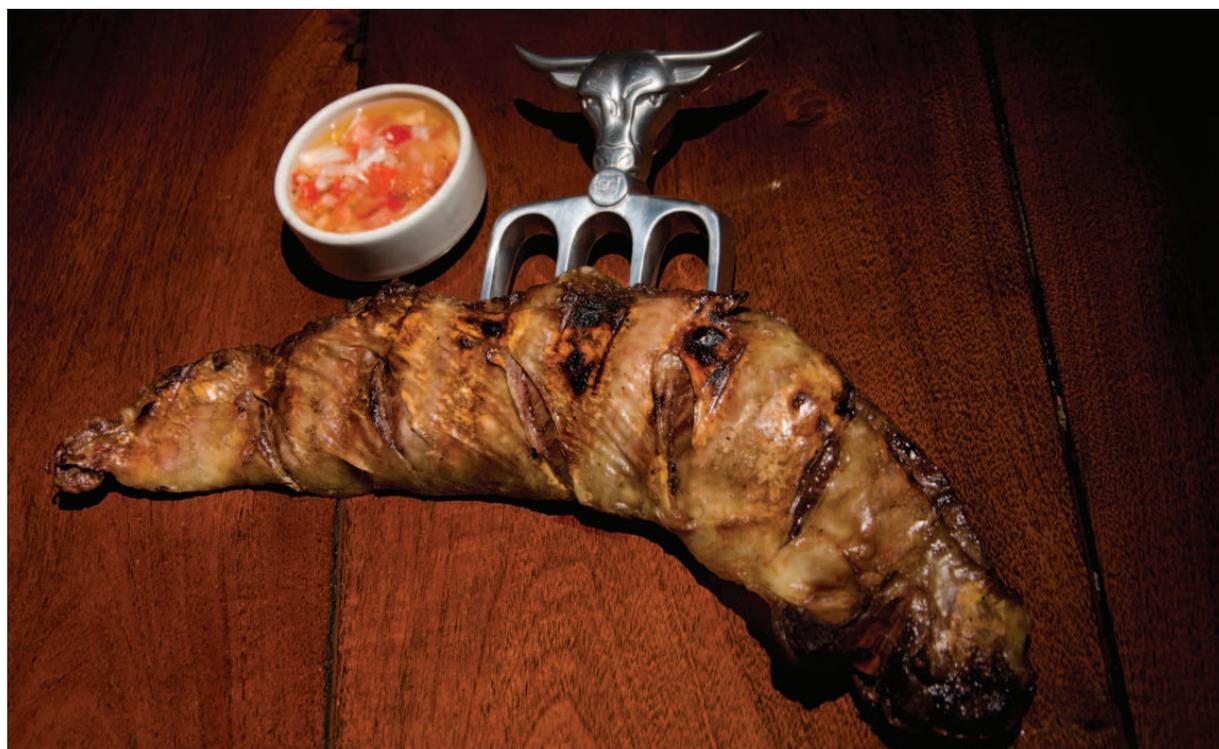


CARLOS LOPEZ



ARGENTINA LA TIERRA DEL ASADO

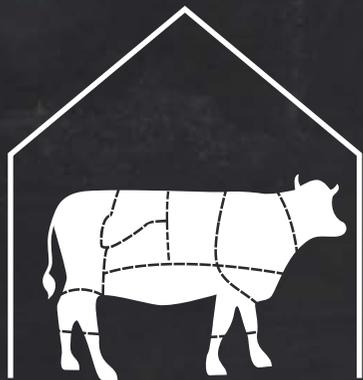




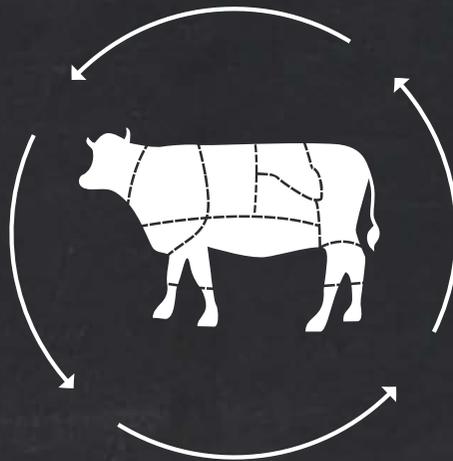
¿POR QUÉ ARGENTINA ES LA TIERRA DEL ASADO?

Método de pastoreo

Tanto el método de feed lot como de campo abierto son exitosos para la producción de carne de la más alta calidad, pero éste último asegura los mejores resultados.



FEED LOT



CAMPO ABIERTO

Argentina

Integra el top 10 de exportadores
de carnes vacunas

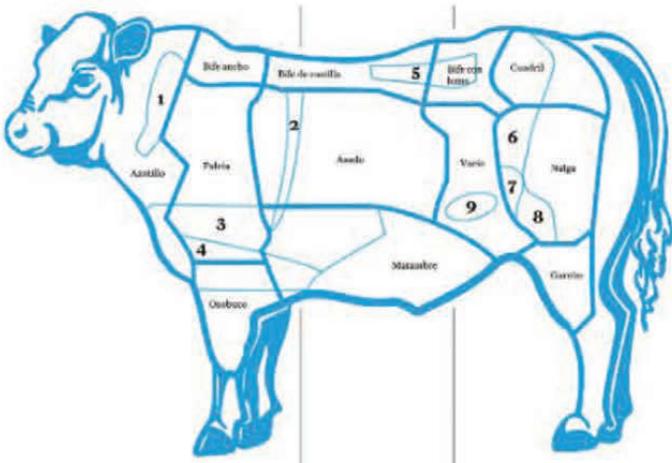


Un especialista en carnes argentinas



ESCUELA ARGENTINA DE PARRILLEROS

CORTES DE CARNES



CUARTOS DELANTEROS CUARTOS TRASEROS

1 — PALOMITA 2 — ENTRADA 3 — FALDA 4 — TAPA DE ASADO 5 — LOMO

6 — TAPA DE CUADRIL 7 — COLITA DE CUADRIL 8 — BOLA DE LOMO 9 — BIFE DE VACÍO



/ Palomita



/ Bife de chorizo



/ Asado de tira



/ Bife de lomo



/ Costillar



/ Ojo de bife



/ Bife de chorizo madero



/ Collita de cuadril



/ Entrada



/ Asado de tira ancho



/ Vacío



/ Bife de vacía acríta





ESCUELA ARGENTINA DE PARRILLEROS









ESCUELA ARGENTINA DE PARRILLEROS

+ DE 600
EGRESADOS



EN ARGENTINA Y EL MUNDO



Director
Carlos Lopez



Única con examen final

**Programa de Estudio
completo y pedagógico**

HAY ASADOR CARLOS LOPEZ





El hombre de los 10.000 asados

Su libro ganó premios INTERNACIONALES

Es un referente gastronómico en torno al asado para los principales medios del país.



FUE EL PRIMERO EN COCINAR UNA VACA ENTERA.



CHECHO
LA PARRILLA

40

**AÑOS DE
EXPERIENCIA
Y TRADICION**



Parrilla Checho

La legendaria de Nuñez



FUNDADO EN 1977

40 AÑOS DE ASADO



Ciudad de Buenos Aires
Capital de Argentina



El punto de encuentro de FAMILIAS, FAMOSOS, DEPORTISTAS Y AMIGOS



EVENTOS

VIAJES PREMIOS Y DESAFÍOS



Colonia, Alemania



San Pablo, Brasil



Bolivia



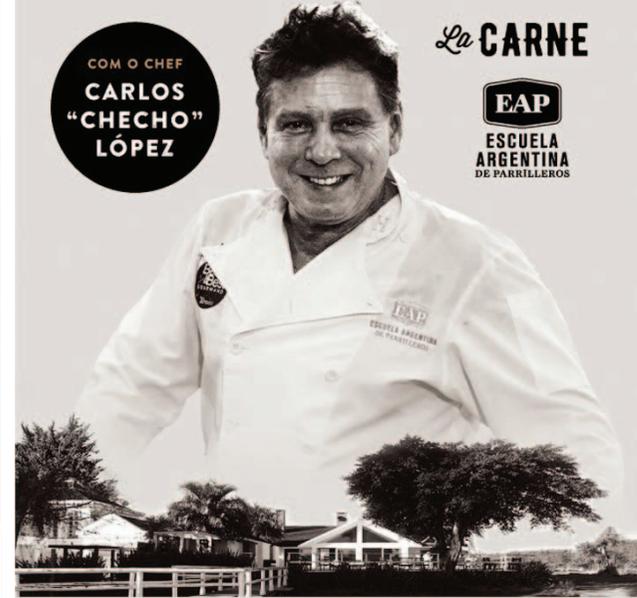
Beijin, China



Barcelona, España



Santiago, Chile



COM O CHEF
**CARLOS
"CHECHO"
LÓPEZ**

La **CARNE**
EAP
ESCUELA
ARGENTINA
DE PARRILLEROS



presentan

CARLOS LOPEZ

BEST GOURMAND WORLD
BARBACUE COOKBOOK 2013 Y DIRECTOR DE LA
ESCUELA ARGENTINA DE PARRILLEROS

★ **ASA UNA VACA ENTERA** ★



16/09
NIT
D E L
COMERC
VILASSAR
DE MAR



Carlos López

Director de la Escuela Argentina
de Parrilleros

16 al 26 de Noviembre - Locos los Fuegos
Curacao.

Alemania 2017

TODO SOBRE EL ASADO

LLEGA A ROSARIO

TODO SOBRE EL ASADO

EN EL MARCO DEL
FESTIVAL DE CINE LATINOAMERICANO ROSARIO

¡Somos protagonistas de esta fabulosa película!

CHECHO

- GRACIAS MARIANO COHN Y GASTÓN DUPRAT -

SE REALIZARÁ UNA PROYECCIÓN GRATUITA EN LA EXPLANADA DEL
CENTRO DE EXPRESIONES CONTEMPORÁNEAS

CHINA A LA PARRILLA

by Carlos Lopez, Michelle Clement & Ingrid Cuk

30 DE MARZO | 21 HS
RAMALLO 1781

ESCUELA ARGENTINA DE PARRILLEROS **EAP** WWW.ESCUELADEPARRILLEROS.COM **EAP**

Llevando el asado de Argentina al mundo

Requerido en todas partes del mundo para dar seminarios, charlas y clases.

San Sebastián

Mi último gran logro fue ser incluido en el filme internacional que triunfó en el festival de San Sebastián, "Todo sobre el asado".



Barcelona

Realicé una vaca entera al asador en el marco de La Nit del Comerç en Vilassar de Mar.



Colonia, Alemania

Participé del gran desafío de cocinar una vaca entera a la estaca.

Frankfurt, Alemania.

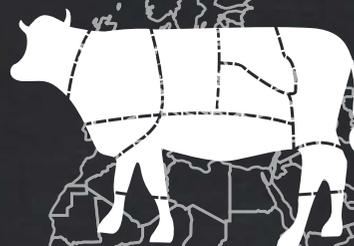
Galardonado en el Frankfurt Book Fair 2015 20 years anniversary.

Bolivia

Master Class "Expo Food Bolivia 3^{era} Edición".

Chile

Tres cursos para el Banco de Chile, para más de 120 empleados, directivos y mejores clientes del banco. Nueve cursos para Mercado Patache, Carnicería la Vara y La Percanta, para más de 300 personas.



Porto Alegre, Brasil.

Cinco cursos realizados para La Carne Boutique.

San Pablo, Brasil.

Jurado invitado del programa "BBQ Brasil, churrasco na brasa".



Antillas Holandesas

Cinco cursos realizados para más de 100 personas.



Beijing, China.

Galardonado en el festival Gourmand Awards 2013 por su libro "Escuela Argentina de parrilleros, El Libro".



**Y COMO DECIMOS EN ARGENTINA...
¡UN APLAUSO PARA EL ASADOR!**

MUCHAS GRACIAS