



COCINA MEXICANA Y ÁRABE

COCINA MEXICANA Y ÁRABE es un curso corto (12 horas: tres horas por semana).

Comprende un recorrido gastronómico a través de de dos cocinas muy de moda en nuestros días con el fin de estar en capacidad de reconocer y diferenciar los ingredientes, las técnicas y las tendencias de su cocina.

CONTENIDO DEL CURSO

Primera clase: Cocina Mexicana I

- Salsa Mexicana.
- Sombrero Mexicano.
- Guacamole.

Tercera clase: Cocina Mexicana II

- Tortillas de trigo.
- Mojito pico de gallo.
- Sipote burrito.
- Fajita Gourmet.

Segunda clase: Cocina Árabe I

- Falafel.
- Tabule.
- Tofu Árabe.
- Tahini-Salsa ahumada de berenjena.

Cuarta clase: Cocina Árabe II

- Arroz árabe.
- Hummus.
- Fatay.

Valor del curso

\$ 95.000= (Noventa y cinco mil pesos m/cte) los cuales NO cubren el valor de los ingredientes. Incluye: las recetas, la degustación y el certificado.

Nota:

- Los contenidos de cada curso están sujetos a cambios sin previo aviso a fin de mejorar su contenido.
- La apertura del curso está sujeta a la inscripción del cupo mínimo.
- El alumno deberá traer un delantal, una toallita para las manos y un cuchillo, a cada una de las clases.

¡Inscripciones abiertas!

Informes e Inscripciones: 300 207 2872 – 312 582 2138 – 316 431 2714

