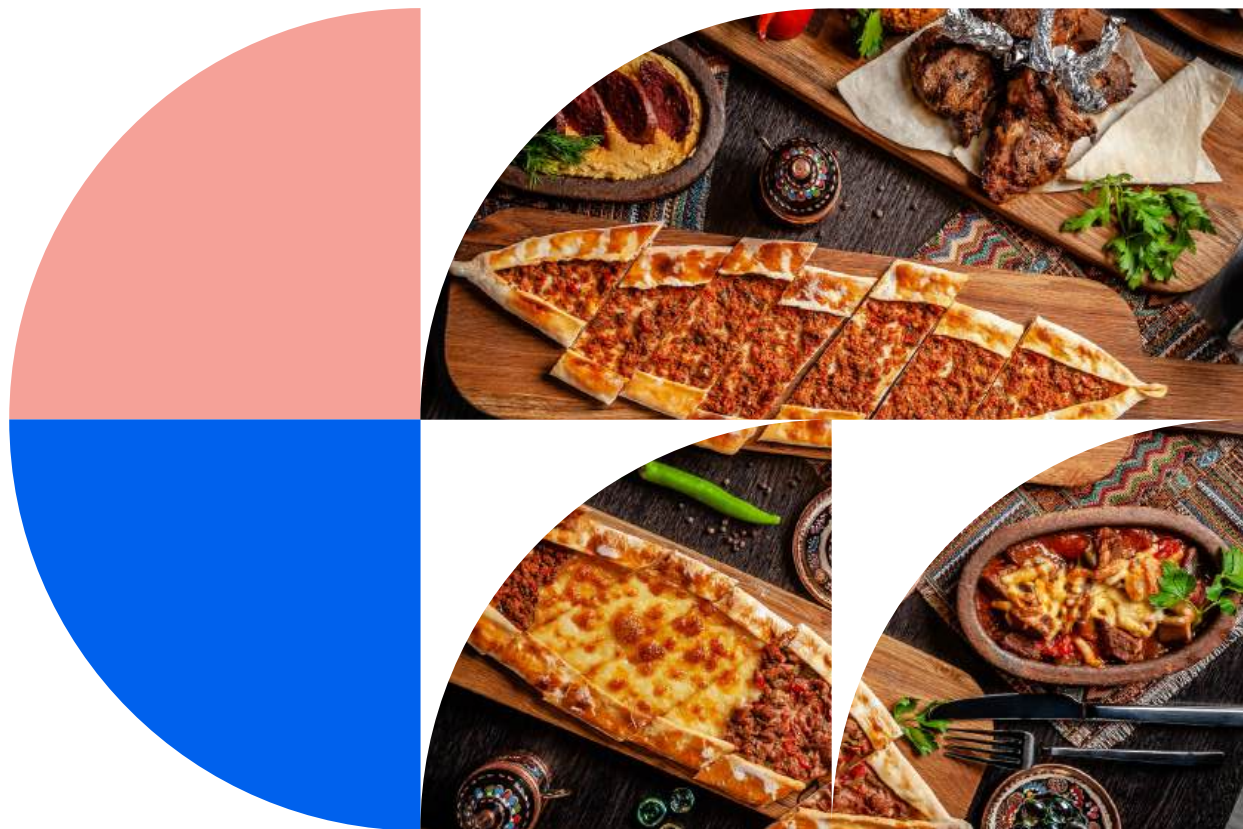


- ÁREAS**
- › Gastronomía
  - › Restaurantes
  - › Hotelería
  - › Relaciones Públicas
  - › Eventos
  - › Nutrición
  - › Gastronomía Clínica



Taller

## Cocina de Medio Oriente

**Un viaje sensorial al mundo de los sabores.** Explorarás una variedad de técnicas culinarias, aprenderás sobre el uso de especias exóticas, y disfrutarás de una experiencia cultural completa. Este taller está diseñado tanto para principiantes como para amantes de la cocina que desean ampliar su repertorio culinario.

# Cocina de Medio Oriente

## Un viaje de sabores y tradiciones culinarias.

La cocina de medio oriente es un festín para los sentidos, con sabores exquisitos y tradiciones culinarias que se han transmitido de generación en generación. En este taller, te invitamos a descubrir los secretos de esta cocina rica en historia, cultura, y diversidad. Desde el uso de especias aromáticas hasta las técnicas de

cocción ancestrales, te sumergirás en un mundo de sabores únicos y auténticos.

Las especias son el alma de la cocina de Medio Oriente. Cada platillo es una sinfonía de sabores, donde los ingredientes frescos se combinan para crear una experiencia gastronómica inolvidable.

## ¿De qué trata?

- Aprender a preparar los platos más representativos de la cocina de Medio Oriente.
- Conocer las técnicas de cocción tradicionales y el uso de especias y hierbas.
- Explorar la historia y la cultura detrás de cada plato.
- Disfrutar de un ambiente colaborativo y divertido mientras se aprende.

## ¿A quién va dirigido?

Todas aquellas personas interesadas en la elaboración de diferentes platillos representativos de las principales regiones de Medio Oriente.

## ¿Qué voy a aprender?

### Líbano

- Pan árabe
- Hummus
- Hojas de parra rellenas de carne de res y arroz
- Kippe bola
- Tabbouleh
- Babaganoush

### Israel

- Pan jalá
- Falafel y salsa de ajonjolí
- Parguit de pollo con ensalada israelí

### Turquía

- Arroz persa
- Kebab de cordero
- Ensalada de turca
- Shawarma de res

### Siria y Norte de Egipto

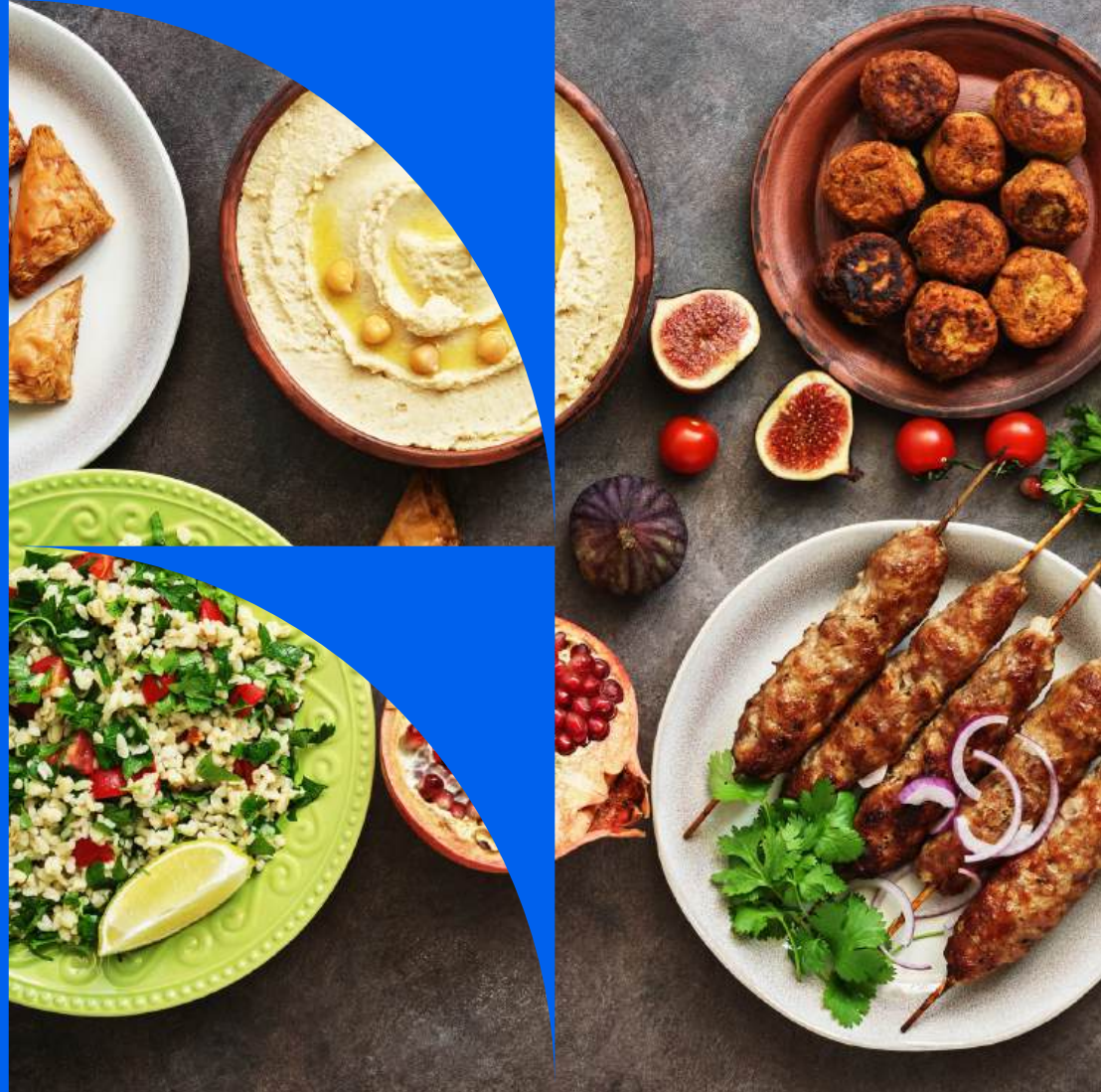
- Dip muhamara
- Arroz con lenteja
- Mahshi rellenas en salsa de jitomate y jocoque

### Postres

- Dedos de novia de nuez
- Knafe
- Baklava de pistache
- Awameh
- Café turco

Programa sujeto a cambios sin previo aviso.





---

## Modalidad

Presencial

---

## Duración

5 semanas | 15 horas

---

## Ubicación

CESSA San Ángel

---

## ¿Qué necesito?

- Contar con el uniforme de cocina (filipina, pantalón de mascota, mandil blanco de peto alto, caballo y zapatos antiderrapantes).
- Disponer de un juego de cuchillería profesional básico, un caballo y un encendedor Tokai.

## Constancia

Constancia con valor curricular al terminar y acreditar el taller.

Programa sin validez oficial.

## Proceso de inscripción

- Llenar la solicitud de admisión.
- Solicitar liga de pago y realizarlo de manera electrónica.
- Enviar identificación oficial vigente y carta motivos para estudiar el programa.
- CESSA Universidad confirmará el pago y la recepción de documentos para validar la inscripción.

---

## Informes

extensionuniversitaria@cessa.edu.mx  
+52 (55) 4877-9214



cessa.edu.mx