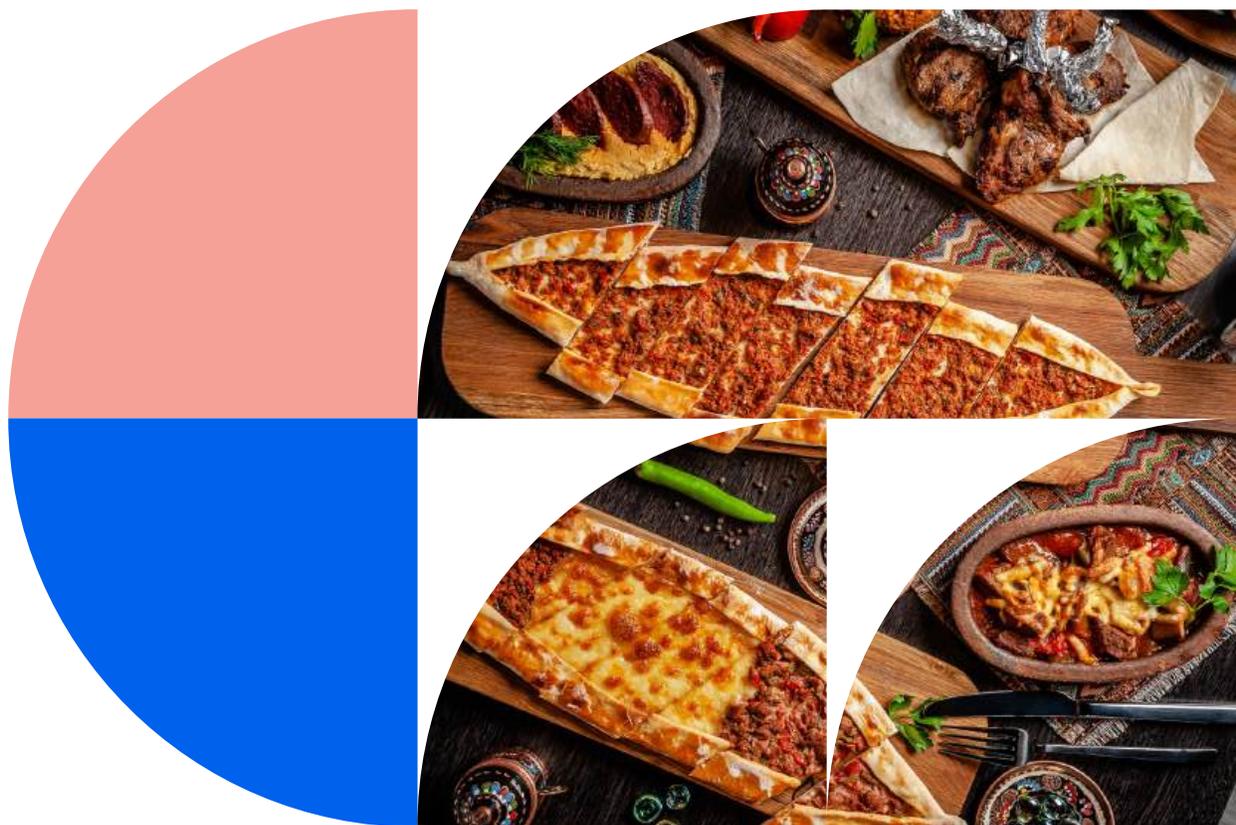


- ÁREAS**
- › Gastronomía
 - › Restaurantes
 - › Hotelería
 - › Relaciones Públicas
 - › Eventos
 - › Nutrición
 - › Gastronomía Clínica



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