



# Curso de Cocina Árabe y Turca

المطبخ العربي و التركي

Inicio: 26 Agosto

Duración: 4 Semanas

Presencial o En Línea Vía  zoom



información

81-8340-5700



81-8088-9225

**Si te apasiona conocer culturas y gastronomías distintas a la tuya ¡ESTE ES EL CURSO INDICADO!**

**El Chef Fadi Abbas , Embajador Gastronómico de Arte Culinario Árabe y Turco, develará sus secretos relativos a la rica cocina árabe y turca para que aprendas de primera mano sus recetas y sorprender a tu familia y amigos con las preparaciones de esta extensa y milenaria cultura.**

**Este es el curso adecuado si tienes una mente de emprender gastronómicamente o simplemente quieres sorprender a tu entorno familiar y amigos con las ricas preparaciones árabes dulces y saladas.**

**El chef Faddi Abbas tiene más de 10 años de trayectoria culinaria, cursó estudios en la Academia de Reyno en Jordania. A participado en diferentes programas de televisión en segmentos de cocina árabe y turca en el programa "Gente Regia "en Monterrey, y en Jordania en "Platillos del Corazón", también ha participado en eventos culinarios por toda la República Mexicana, fue fundador del restaurante Mr. Shawarma en Monterrey. Actualmente imparte cursos de cocina árabe-turca y da a conocer la cultura y tradiciones del medio oriente.**



## PERFIL DE EGRESO:

- Competencia laboral internacional.
- Acercamiento cultural con otros países.
- Capacidad para el emprendimiento.
- Desarrollo de creatividad y capacidad de innovación.
- Diversas oportunidades de crecimiento personal y laboral.

**LAS CLASES PRESENCIALES Y LAS CLASES ONLINE VIA ZOOM EN VIVO SON LOS DÍAS VIERNES DE 11:00 AM A 2:00 PM.**

Los alumnos inscritos por el sistema **ONLINE** se les enviará el recetario para que tengan listos los ingredientes y cocinen junto con el Chef Fadi Abbas que además tiene el maravilloso talento de hacernos la vida fácil en la cocina.

## TEMARIO

<b>26 de agosto del 2022</b>	<b>CLASE 1</b> Kebeh (الكبة)
<b>2 de septiembre del 2022</b>	<b>CLASE 2</b> Pollo relleno con naranja (دجاج محشي)
<b>9 de septiembre del 2022</b>	<b>CLASE 3</b> Falafel (الفلفل)
<b>23 de septiembre del 2022</b>	<b>CLASE 4</b> Hariseh (هريسة, ..) Dátiles rellenos (تمر محشي ....)



## EL CURSO TE INCLUYE:

- Ingredientes por todas las 4 clases (solo para los de la clase presencial).
- Degustación y Recetario.
- Diploma de participación con valor curricular de 16 horas curriculares.

## INVERSIÓN.

**PÚBLICO EN GENERAL: \$2,800.00**

**ALUMNOS DE LA UHA: \$2,500.00**

**ALUMNOS ONLINE: \$1400.00**

Costos.	Público en general presencial.	Público en general ONLINE.	Alumnos de la UHA.
Inscripción antes del 26 de agosto del 2022.	\$1,500.00	\$1,000.00	\$1,000.00
Mensualidad 8 de septiembre del 2022.	\$1,300.00	\$400.00	\$1,500.00
Inversión total	\$2,800.00	\$1,400.00	\$2,500.00

La Coordinación del Departamento de Educación Continua se reserva el derecho de posponer el curso si no se cubre el mínimo de participantes requeridos.

