

DIPLOMADO

COCINA ÁRABE

Modalidad: Presencial Bogotá

www.politecnicointernacional.edu.co



OBJETIVO

Dar a conocer en forma teórico - práctica el manejo de los ingredientes, preparación y presentación de cada uno de los platos más representativos de la cocina del Medio Oriente y el Magreb (manejo de hierbas, especias, frutos secos, y condimentos correspondientes).

COMPETENCIAS ADQUIRIDAS

A través de la enseñanza de estos talleres gastronómicos, evocar el color, el aroma y la textura de nuestras preparaciones. La fascinación de olor y sabor de cada uno de nuestros ingredientes, Iluminados por un arco iris de especias, de lentas cocciones generosas y abundantes.



Politécnico
Internacional



CONTENIDOS DEL DIPLOMADO COCINA LIBANESA PRIMERA SEMANA

- 1**
 - Kibbeh (Zeppelin.Nayeh) (Croquetas carne hierbabuena Trigo bulgur)
 - Tahinne de garbanzos (Houmous) Deep con crema de ajonjolí)
 - Anyadra (Arroz con lentejas.cordero y cebollas caramelizadas)
- 2**
 - Babaganoush (Deep de berenjenas. crema de ajonjolí)
 - Carne molida con espinacas y almendras al Labne (Leche cortada) Suero.
 - Arroz Ammán (Hortalizas asadas en aceite de oliva)

CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

- 3** ● Tabouleh (Ensalada Mediterránea) Frescas hortalizas Emulsión de ajo limón aceite de oliva y mix de hierbas)
- Arroz almendrado (Almendras, pollo y canela)
- Yaknek (Berenjenas con lomo de res y aceitunas)

SEGUNDA SEMANA

- 1** ● Falafel (Croquetas de garbanzos)
 - Pollo con ciruelas en aperitivo de dátiles a la canela
 - Arroz con cabellos de angel y olivas negras
- 2** ● Fattoush (Hortalizas mixtas con pita tostado)
 - Arroz a la Beyruthille (Espinacas y quesos)
 - Banaduras (Tomates asados rellenos de atún y nueces a las finas hierbas)





CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

- 3**
- Tahinne de zanahoria (Deep con crema de ajonjolí)
 - Arroz con pasas a la hierbabuena
 - Pechugas rellenas de aceitunas en al ajo al limón)

TERCERA SEMANA

- 1**
- Kebabs (Pinchos Árabes)
 - Arroz a la Libanesa (Cordero)
 - Dulce de frutos rojos en extracto de Azahares
- 2**
- Malfu mashi (rollitos de repollo rellenos de arroz con pasas y pistachos)
 - Fatayers (empanadas árabes) (ciruelas y almendras. Espinacas y queso)
 - dulce de higoso nueces en extracto de rosas

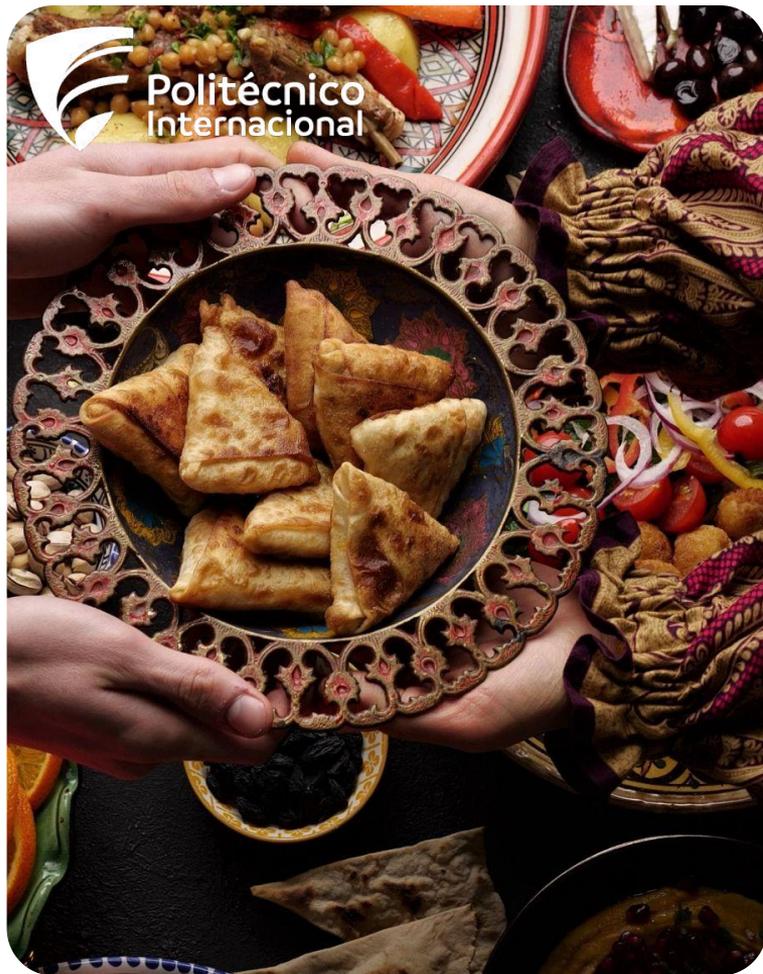
CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

- 3**
- Shawarmas (wraps en fino pan árabe(Servilleta)Hortalizas mixtas proteína(Carne pollo o pescado) Salsas de ajo a la; hierbabuena, cilantro o perejil. Opción vegetariana (Houmous o Falafel)
 - Warab eneb (Indios en hoja de parra) Arroz con Olivas mixtas
 - Cafe Árabe (especies mixtas). Agua de rosas o azahares

CUARTA SEMANA

- 1**
- Arroz con Uchuvas y arándanos en jarabe de granadilla
 - Filete de pescado asado en salsa de nueces y piñones
 - Ensalada de tallos de acelga con crema de ajonjolí





CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

- 2** ● Arroz con pistachos
- Ensalada de Hortalizas asadas con yogurt a la hierbabuena
- Postre de coco con dátiles
- 3** ● Arroz con ciruelas (Silvestres) A la canela en jarabe de albaricoque
- Croquetas de pescado
- Baklawa (pasta philo. Frutos secos)

CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

COCINA MARROQUI QUINTA SEMANA

- 1**
 - Cordero a la Marroqui
 - Ensalada de pepinillos y fresas
 - Cuscús con brochetas mixtas (pollo, res, langostinos y berenjenas)
- 2**
 - Keftas con pétalos de Rosa (ternera, cordero, rosas orgánicas. agua de rosas)
 - Couscous con orejones y almendras (albaricoques deshidratados. Nueces)
 - Laffa badinyan (Rollos de berenjenas. Almendras)





Politécnico
Internacional



CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

- 3**
- Pollo con uvas (silvestres) (deyech Bil Aineb)
 - Couscous a la miel y ciruelas Pasas
 - Ensalada de trigo pimientos rojos asados pepinos y feta (queso griego)

SEXTA SEMANA

- 1**
- Pollo con ciruelas a la miel y canela.
 - Ensalada de naranjas y pomelos en agua de Azahares (salata al - burtugal)
 - Natilla Marroquí
- 2**
- Brochetas de Cordero y pollo con aceitunas a la hierbabuena
 - Ensalada de Tomates asados, alcaparras y ajos
 - Tomates confitados con frambuesas (tamatin)

CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

- 3**
- Kebabs De Cordero y frutos asados en jarabe en granadilla
 - Ensalada de hortalizas asadas y olivas mixtas
 - Fresas con higos confitados y flores de jazmin y dátiles

COCINA PALESTINA SÉPTIMA SEMANA

- 1**
- Shesh Kebab (pinchos con carne molida)
 - Maklouba (Arroz con carne coliflor y berenjenas)
 - Haleeb b'hil ou laws (postre de leche con almendras)
- 2**
- Fatte b' d'' jaaj (pollo con yogurt natural)
 - Roz Palestino(arroz Árabe)
 - Salatet b'batingan mi'li (ensalada de berenjenas fritas)





CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

- 3**
- Samak al-Iskandriyya (pescado de Alejandría)
 - Salatet Khoodra (ensalada de vegetales con crema de tahinne)
 - Peras confictados con pistachos

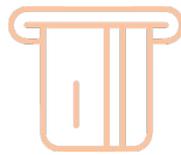
BENEFICIOS DE ESTUDIAR CON NOSOTROS

•

FORMAS DE PAGO



CONTADO



**TARJETA
DÉBITO**



**TARJETA
CRÉDITO**



**FINANCIACIÓN
CON ENTIDADES
BANCARIAS**



CESANTÍAS

¡Gracias por su atención!

¿Alguna inquietud?

Contáctenos

601-795 0000

www.politecnicointernacional.edu.c



o
**Politécnico
Internacional**