



Curso práctico de
COCINA INTERNACIONAL

¿QUÉ APRENDERÁS?

Los sabores exquisitos y las técnicas culinarias de todo el mundo se fusionan en este curso para crear una experiencia gastronómica inigualable, donde aprenderás a preparar platos típicos de países como México, Italia, el Líbano y Perú.

Podrás aprender de lo mejor de cada país con una entrada, dos platos fuertes en cada sesión y una bebida típica.



Un curso
completo
10 sesiones

Si te interesa el análisis de
costeo de alimentos para la
producción comercial...

¡no te pierdas esta clase!



SESIONES Y CONTENIDO

MÓDULO 1 - TÉCNICAS DE COCINA Y COCINA ARABE

CLASE 1.

Técnicas de cocina, normas de conservación de alimentos, cortes con cuchillos (presentación y operación).

CLASE 2.

Pesto, Falafel, Hummus, Tabbule, Técnicas de Ensaladas + Bebida.





MÓDULO 2 - COCINA ORIENTAL

CLASE 1.

Spring Roll (Rollito de primavera),
Arroz Chino, Chop Suey + Bebida
Típica.

CLASE 2.

Wantán, Chow Mein, Pescado al
curry + Bebida Típica.

MÓDULO 3 - COCINA PERUANA



CLASE 1.

Causa Limeña, Lomo Salteado, Ají de Gallina + Bebida Típica.

CLASE 2.

Ceviche Peruano, Seco Peruano, Jalea Mixta + Bebida Típica.

MÓDULO 4 - COCINA MEXICANA

CLASE 1.

Quesadilla, Pozole, Mole poblano + Bebida Típica.

CLASE 2.

Burritos, Enchiladas, Costillas Mexicanas + Bebida Típica.



MÓDULO 5 - COCINA ITALIANA

CLASE 1.

Elaboración de las Pastas,
preparación con salsas
Amatriciana y Carbonara +
Bebida Típica.

CLASE 2.

Vegetales Grillados, preparación
con salsa Mimosa, Lasagna,
Risotto + Bebida Típica.



Otros cursos

- Coctelería
- Especializado de pizzas
- Sushi y comida oriental
- Cocina internacional
- Cocina italiana
- Cocina mediterranea



CONTÁCTANOS:



3 16 043 0110



@corpocresoficial



www.corpocres.edu.co

Corporación
CRES

Corporación Regional de Educación Superior