RECETAS EXÓTICAS DEL ORIENTE MEDIO

Contenidos:

- Conocimientos de productos de la zona.
- Elaboraciones tradicionales y la cercanía con la mediterránea.
- Técnicas de elaboraciones con especias.
- Tradición culinaria según horarios de comidas.
- Conocimiento de sabores y especias.

Objetivos:

- Conocer distintas especias, sabores y aromas.
- Realización de platos valorando su historia.
- Reconocimiento a una cocina quizás no valorada en salud.
- Influencias actuales en productos Fat foot.
- Aprender a conocer los beneficios en salud de productos.

Duración del curso/taller:

Inicio: 04/junio/2024 - Final: 25/junio/2024

Días/horario:

Martes de 18:00 a 20:00 horas.

Se imparte en:

Sede Principal UP. de Arucas – C/. Pintor Velázquez, nº 9 (Juan XXIII)

Material que debe llevar el/la usuario/a:

Delantal y tuperware.

Imparte el curso/taller

Luis José Benítez Castellano