



SKILLING CENTER  
TECMILENIO



## PLATILLOS, POSTRES Y BEBIDAS ÁRABES TÍPICAS

microcredencial

autodirigido

11 horas

## COMPETENCIA A DESARROLLAR:

Ejecuta las recetas para demostrar la comprensión del uso de los ingredientes y técnicas de los platillos, postres y bebidas árabes.



## OBJETIVOS:

- Comprender las principales características de los platillos para romper el ayuno.
- Aprender las especificaciones del Kosher.
- Conocer los principales postres y dulces de medio oriente.

## BENEFICIOS:

En esta microcredencial el participante aprenderá las principales características de los platillos para romper el ayuno, conocerá las bebidas más consumidas en medio oriente, aprenderá sobre el Kosher y los lácteos en la cocina árabe. También conocerá cuáles son los principales postres y dulces de medio oriente.



## DIRIGIDO A:

- Profesionistas del área de gastronomía que estén interesados en incrementar sus conocimientos en la cocina mediterránea.

**DURACIÓN Y  
FORMATO:**

11 horas  
Autodirigido

# TEMARIO:

- 1 El ramadán
- 2 Bebidas
- 3 Kosher
- 4 Lácteos
- 5 Repostería árabe



Ingresa a

**SKILLINGCENTER.COM**