

TALLER COCINA ARABE

"La gente que ama comer, es siempre la mejor gente" Julia Child

Todo un recorrido por la gastronomía árabe de la mano de quien creció entre fogones y tradición. Un taller que incluye las recetas clásicas pero también platos únicos, en un espacio cercano y divertido.

OBJETIVO:

Aprender a preparar platos típicos de la gastronomía árabe, ingredientes y preparaciones.

AGENDA:

- La gastronomía árabe en el mundo
- Principales ingredientes
- Preparación: kibbe bet, tabule, falloafel, hummus, hiebra, mjadra (arroz con lentejas), suarset (postres de almendras y miel)
- Cena compartida con los participantes
- Armonía con vino

DIRIGIDO A:

Personas que quieran aprender de forma práctica platos de la cocina árabe y pasar una tarde de agradable compartir.

HORARIO:

4:00 pm a 9:00 pm.
100% práctico

INCLUYE:

- Cocinero experto en cocina árabe
- Materiales para la preparación de los alimentos
- Recetario
- Vinos para armonizar la cena





TRINUM

TRINUM CO S.A.S.

Formación | Producción | Cultura

RUT 900.117.318-9

INSTRUCTOR:

Habib Rabbat: cocinero de oficio, Sommelier AVS, Sommelier Certificado Court of Master Sommelier, Embajador de marcas (Chivas Brothers LATAM, John Dewar's, Cervecería Regional, DOC Ron de Venezuela), docente de Gato Dumas Colombia y HTEI Venezuela.

Te esperamos

El equipo

TRINUM CO S.A.S.

