

SEMINARIO DE ARROCES

ESCUELA GASTRONÓMICA DE OCCIDENTE

Programa no conducente a titulación profesional.

Incluye:

- Gorra
- Delantal
- Fichas Técnicas
- Diplomas
- Degustaciones

Objetivo:

A través de las preparaciones el participante entenderá las diferentes técnicas que se pueden utilizar dependiendo de la variedad de arroz. Y lo versátil que puede ser para platos tanto de sal como de dulce.

Costo:
$393.000

Fecha:
DEL 3 al 6 de julio DE 2018

Horarios:
Martes a Viernes
6:30 pm - 9:30 pm

Duración del Programa:
12 horas

Escuela Gastronómica de Occidente
PBX: (57 2) 556 0666
CEL: (57) 315 583 1196 - (57) 316 350 6436
Calle 3a # 35-28; San Fernando Viejo. Cali
www.egocali.com

ESCUELA GASTRONÓMICA DE OCCIDENTE

Seminario De Arroces

Inicio de clases: **Martes 3 de julio de 2018**

Terminación: **Viernes 3 de julio de 2018**

Duración del Programa: 12 **horas**

Horarios:
Martes a Viernes
de
6:30 pm - 9:30pm

El arroz (Oryza Sativa) se ha cultivado en el continente asiático por más de 3.000 años en humedales o en zonas secas. Se cree que su origen proviene del Sur de la India y se desplazo por el resto del continente llegando a China. Los Persas lo importaban de Mesopotamia y se cree que Alexander el grande durante su invasión a la India lo trajo a Grecia.
Junto con las cruzadas llego el arroz a Francia y muchos intentos se hicieron para su cultivo sin mucha suerte a excepción de la región de Camarga. Piamonte en Italia es una de las regiones de mayor producción en Europa.

Variedades:

Dos grandes e importantes tipos de arroz son los más reconocidas en el mundo:

1. Variedad Indica, de grano largo y que se separa durante su cocción.

2. Variedad Japónica, de grano corto, mayor cantidad de almidones. Comúnmente el utilizado para la elaboración de la cocina Japonesa (Sushi). Arroces Carnaroli, Arborio y Vialone Nano. Bomba para paella es otra variedad utilizada tradicionalmente en la cocina Catalana.

Después del trigo este es el cereal mas cultivado en el mundo. Este se realiza en las zonas Ecuatoriales y tropicales templadas. Es siempre consumido cocido frio o caliente, salado o como plato de postre también.

Los más grandes consumidores de arroz están en Asia empezando por China, India, Japón e independiente de la región o país siempre es considerado el arroz como el plato principal y las proteínas o vegetales calificados como acompañantes a diferencia de las culturas Occidentales.
Seguido de Asia Latinoamérica es la siguiente región con más consumo de arroz per cápita.

ESCUELA GASTRONÓMICA DE OCCIDENTE

Seminario De Arroces

Inicio de clases: **8 de Mayo de 2018**

Terminación: **11 de mayo de 2018**

Duración del Programa: 12 **horas**

Horarios:
Martes a Viernes
3:00 a 6:00pm
o de
6:30 pm – 9:30 pm

CONTENIDO DEL PROGRAMA

Día 1 - EUROPA

CRAB CAKES, croquetas de cangrejo y hierbas frescas a la plancha con Gribiche .
ARROZ DE POLVO MALANDRINHO. Jugoso arroz de Pulpo portugués con pimentones asados y perejil en caldero candente.
RISOTTO AL NERO DI SEPPIA, arroz cremoso (arborio) de calamares y su tinta con queso parmesano.

Día 2 - ARROCES DE ASIA

ARROZ FRITO, (arroz Jazmín) con Piña, camarones y curry amarillo.
CANTONES, arroz salteado con vegetales frescos, pollo y res, salsa de ostras, salsa de soya, aceite de ajonjolí y tortilla de huevo.
BIRYANI. Preparación que celebra matrimonios en la India para alimentar cientos y miles de invitados durante 7 días de fiesta. Estofado de pollo marinado con yogurt y especias cubierto con arroz basmati y pistilos de azafrán.

Día 3 - AMERICA

PASTEL DE ZAPALLO ROSTIZADO, QUESO Y ARROZ. Compota de tomate.
ARROZ A LA CHICLAYANA, arroz peruano cocido con pollo y cerveza.
CHICHA VENEZOLANA, bebida típica callejera a base de Arroz con topping de canela en polvo y leche condensada.

Día 4 - PAN ASIA AMERICA

ARANCCINI, croquetas de arroz cremoso y queso fundido apanadas.
ARROZ JUGOSO DEL PACIFICO CON TOYO AHUMADO Y MARISCOS, a base de leche de coco, sofrito del pacifico y puerro frito.
TARTALETA DE ARROZ DULCE, con naranjas confitadas y almendras fileteadas.
)

Sujeto a cambios sin previo aviso

ESCUELA GASTRONÓMICA DE OCCIDENTE

Formas de Pago

1. En efectivo únicamente en las siguientes cuentas corrientes:

BANCOLOMBIA: 825-1944056-5
AVVILLAS: 109-01003-3
DAVIVIENDA: 406-698294-6

A nombre de:
Escuela Gastronómica de Occidente

2. En oficina únicamente con:

- Tarjetas débito y crédito
- Cheques

3. Otras formas de pago:

- Tarjeta de crédito no presencial VISA.
- Credencial Mastercard y American Express llamando al (57 2) 556 0666

Pagos Online en nuestra página web:
www.egocali.com
Favor enviar su comprobante de pago a:
cartera@escuelaego.com y direccioncomercial@escuelaego.com

pse Pagos Seguros En línea

Contamos con diferentes alternativas de financiación:

sufi · Serfinansa Compañía de Financiamiento · fna Ahorro

ESCUELA GASTRONÓMICA DE OCCIDENTE CALI

direccioncomercial@escuelaego.com
asesorcomercial@escuelaego.com
PBX y FAX: (57 2) 556 0666
Whatsapp:
(57) 315 583 1196
(57) 316 350 6436