

## CURSO

### Cocina de la India

<b>Reseña del programa</b>	La gastronomía de la India es una de las más versátiles y creativas en cuanto al uso de ingredientes propios. Mística y enigmática como su cultura, es irresistible para todo aquél que se precie de ser buen gourmet. Este curso proporcionará a los interesados la habilidad y técnicas necesarias para la preparación de platillos clásicos de este exótico país.		
<b>Expositora</b>	Mrs Alka Jain		
<b>Perfil de ingreso</b>	Personas con deseos de aprender a conocer y preparar técnicas y platillos clásicos de la cocina hindú, que tengan conocimientos básicos de inglés, ya que el curso se ofrece en este idioma.		
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Conocer técnicas de la cocina hindú</li> <li>· Preparar platillos clásicos de la gastronomía Hindú</li> </ul>		
<b>Contenido temático</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Introducción - Una pequeña explicación acerca de la cultura de la India, su gastronomía y reglas sociales.</li> <li>· Introducción a los diferentes ingredientes</li> <li>· Realización de ingredientes básicos utilizados en la gastronomía de la India.</li> </ul>		
	<b>Sesión 1</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Yoghurt</li> <li>· Paneer</li> <li>· Ghee</li> <li>· Ginger Garlic Paste</li> </ul>	<b>Sesión 3</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Rice</li> <li>· Dal Arhar</li> <li>· Potato Cauliflower Peas vegetable</li> <li>· Cashew chicken</li> <li>· Sooji Halwa</li> </ul>	<b>Sesión 5</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Mutton biryani</li> <li>· Mint Raita</li> <li>· Paneer Capsicum</li> <li>· Shahi Tukra</li> </ul>
	<b>Sesión 2</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Lassi</li> <li>· Samosa</li> <li>· Hara bhara Kebabs</li> <li>· Fish Cutlets</li> </ul>	<b>Sesión 4</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Parantha</li> <li>· Matar Paneer Curry</li> <li>· Sookha Aloo</li> <li>· Raita</li> <li>· Chicken Tikka</li> <li>· Kheer</li> </ul>	<b>Sesión 6</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Poori</li> <li>· Chhole</li> <li>· Raita</li> <li>· Baingan ka Bharta</li> <li>· Gulab Jamun</li> </ul>
<b>Informes</b>	Julio A. Martínez Castillo Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7249 julio.martinez@uia.mx		
<b>Coordinador del área</b>	Mtro. Héctor de la O Godínez Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7601 hector.delao@uia.mx		

La Universidad Iberoamericana se reserva el derecho de posponer o cancelar los programas. Todos los alumnos de la Dirección de Educación Continua quedan regidos por los reglamentos generales de la Universidad Iberoamericana, así como de los reglamentos particulares internos.