

## Cozinha Internacional

**Carga horária: 21 horas/aula Período: Noite – das 19h às 22h30 Duração: 6 dias**

**Carga horária: 25 horas/aula Período: Sábado – das 08h às 13h Duração: 5 dias**

O curso de Cozinha Internacional oferece um conteúdo direcionado para os aspectos culturais, sociais e históricos que contemplam as cozinhas do mundo. Serão exploradas as tradições gastronômicas de diversas regiões, conhecendo, em detalhes, os ingredientes que serão utilizados e também a elaboração de pratos típicos dos seguintes países:

- **América Latina, México e EUA:** Jambalaya, Guacamole, Chili com Carne, Ceviche, Torta de Abóbora (Thanks Giving Day).
- **Portugal e Espanha:** Pisto Manchego, Tortilla, Arroz de Braga, Migas de Porco a Alentejana, Pastéis de Belém.
- **França e Itália:** Batata Gratin, Coq Au Vin, Pasta alla Carbonara, Pasta alle Verdure e Salsiccie e Clafoutis.
- **Países Árabes:** Fatucho, Babaghannuj, Quibe Assado, Quibe Frito, Bolo de Semolina, Arroz com Aletria.
- **Índia, Tailândia, Vietnã:** Macarrão Salteado Tailandês, Frango com Abacaxi e Amendoim, Porco Vindaloo, Curry de Legumes, Crepes de coco com Banana.
- **China e Japão:** Frango xadrez, Yakissoba, Rolinhos Primavera, Batata Doce Caramelada.

### **Material Obrigatório do Aluno:**

Avental e Bandana HOTEC.

### **IMPORTANTE:**

Principalmente por se tratar de Cozinha, os alunos deverão se atentar ao traje – sob pena de não realizar a aula prática. Deverão calçar tênis (sola de borracha) ou sapato específico de cozinha (não podendo ser sandálias, chinelos, bota ou sapato de salto), blusas de manga (não podendo regata, top ou miniblusas), calça comprida (não podendo shorts, bermudas ou saias). Deverão se atentar também aos cabelos presos – se forem longos.

**Observação:** As produções relacionadas no conteúdo programático deste curso poderão sofrer alterações com base em orientações dos nossos professores especialistas e de acordo com a sazonalidade dos ingredientes principalmente frutas e hortaliças.

**CENTRAL DE ATENDIMENTO : (11) 3246-2888**



hotec.com.br



faculdadehotec



hotecfaculdade



11 94365-7494  
11 97522-8912