

دورة المطبخ العربي الحلبي
المطبخ العربي الجزيئي الحديث-مع الشيف محمد اورفلي



la pantera

Arabic Aleppian cooking course
Modern Molecular Arabic Cuisine with chef Orfali

مقدمة Introduction

يسرقنا اعلامكم ان واحد من اهم الطباخين بالمطبخ العربي الحلبی تحديدا واحدی خبراء المطبخ الجزئي - (المطبخ العربي الجزئي الحديث)

الشيف محمد اورفلي

سيكون بضيافتنا لعقد دورة تدريبية يوم 1 و 2 نيسان (1/4 و 2/4) في كلية عمون للتعليم الفندقي

We have the pleasure to announce the visit of one of the most famous and important chefs in Arabic Aleppian Cuisine and Molecular Gastronomy (Modern Arabic Cuisine)

CHEF MOHAMMAD ORFALI

Will be our guest in Jordan to conduct a training course on 1 and 2 April at Amoun College / Amman



D DISCOVERY NETWORKS
CEMEA



من هو الشيف محمد اورفلي

Who is Chef Mohammad Orfali

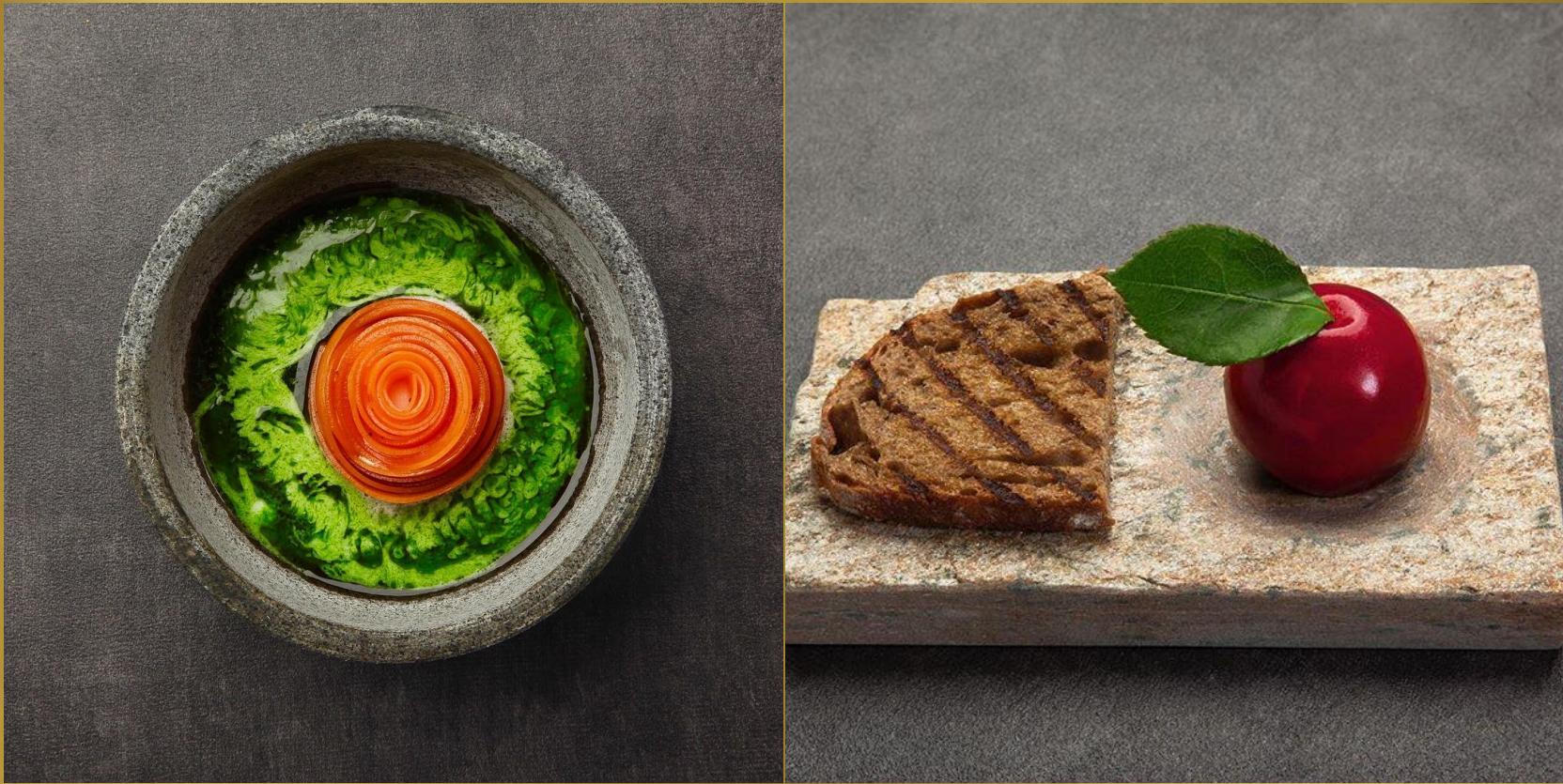
الشيف محمد اورفلي هو
- خبير المطبخ العربي الحلبي
- خبير بالمطبخ الجزائري
- نجم قناة فنافيت
- الرئيس التنفيذي للطهاة في قناة فنافيت
- عضو اتحاد جمعية الطهاة العالمية
- عضو جمعية طهاة الامارات
- مؤلف كتاب (انا حلبي) للطبخ



Chef Mohammed Orfali

- Is an Expert in Arabic Aleppian Cuisine
- Expert in Molecular Gastronomy
- The Star of FATAFEAT COOKING Channel
- Head Chef at Fatafeat cooking channel
- Member of the Federation of the World Chefs Association
- Member of UAE Chefs Association
- Author of (I am Aleppian) cooking book

From chef Orfali work



From chef Orfali work



From chef Orfali work



 orfalibros



 orfalibros



MO www.morfali.com



From chef Onfali work
Mohammad Orfali



ما الذي سيتم تغطيته خلال الدورة

What will be covered during the course

سيتم خلال الدورة تغطية جانب نظري وعملي مفصل مع بحث المواضيع التالية

The course will include theoretical and practical parts , covering the below subjects

1-What is cooking ما هو الطبخ

2-What is Modernist cuisine ما هو المطبخ الحديث

3-What is food innovation and Creativity ما هو معنى الابداع والابتكار بالطبخ

4-What is Cuisine of Aleppo ما هو المطبخ الحلبي تحديدا

5- What is Local Cuisine ما هو المطبخ المحلي

6- What is Umami ما هو الاومامي

لماذا يعتبر المطبخ الحلبي تقليدي ومعاصر بنفس الوقت
7- Why Aleppian cuisine is one the founding culinary arts of Middle Eastern cuisine

- 8- Why Aleppian cuisine represents the joy of the 6 basic tastes
لماذا يعتبر المطبخ العربي الحلبي من اكثربن امثل المذاق الستة
- المطبخ الذي تمثل المتعة لاساسيات التذوق
- 9- Why our food is so delicious
لماذا يعتبر مطبخنا من اذ المطبخ وكيف نعزز هذا
- فهم التاريخ والموروثات المتعلقة بالمطبخ
- 10- Understanding the Culture and Heritage Behind the Cuisine
فهم التراث والثقافة التي تعود الى المطبخ
- العربي
- فن تقديم الطعام وكيف يتلاعب الطعام
بالمشاعر
- 11- The art of food presentation & how food plays with emotions
- احترام الطبيعة
- 12- Respect Nature
- الامانة ، التطور والمسؤولية
- 13- Honesty and Self-Progression & responsibility
- الحرية بالطبخ
- 14- Freedom in Cooking

التقنيات التي سيتم تعليمها خلال الدورة

Food techniques that will be covered during the course

- Sous Vide
- Pressure cooker الضغط
- Using liquid nitrogen or Dry Ice to make Ice cream استخدام النيتروجين السائل او الثلج
الجاف لعمل المثلجات والاييس كريم
- Spherification
- Dehydration التجفيف
- Nixtamalization
- Espuma

Recipes الوصفات

الوصفات التي سيتم تطبيقها لتوضيح التقنيات ستكون حوالي 8 وصفات ذكر منها

The recipes to clear and demonstrate the techniques will be around 8 ,mentioning from them

- البرغل المنتفخ باللبنه Puffed Bourghul with Labneh
- مربى الباذنجان بالجوز Eggplant Jam with Jouz
- الهبرة النية بالزيتون Habra Nayeh with olive Spheris
- البطيخ المضغوط بالشنكليش Compressed Melons with Homemade Shinklish
- وصفة تعال معي الى حلب Come with me to Aleppo
- كرابيچ حلب Crumble of Karbej Halab.

تاريخ ، مكان وموعد الدورة Dates ,location and Timing of the course

الدورة ستكون يومي الاحد والاثنين 1 و 2 نيسان 2018
في مسرح كلية عمون للتعليم الفندقي
من الساعة 4 مساءاً لـ الساعة 8 مساءاً

Course will be for 2 days Sunday and Monday ,1st and 2nd of April
at Amoun College
from 4 pm till 8 pm

تكلفة الحضور Cost for attending

تكلفة الدورة ليومين مائة دينار – يجب الحجز وسيكون استلام تذكرة الحضور فقط عند الدفع
Cost is 100 JD – Tickets will be given when booking and paying the fees

علمًا ان المقاعد محدودة

Seats are limited

لمزيد من المعلومات يرجى الاتصال بنا على 0796998661
او ايميل

Marketing@panthera-jo.com

For more information please call 0796998661
or email

Marketing@panthera-jo.com

THANK YOU