

Programas de
Educación Continua



PEC Online

Curso

Fuegos y Brasas: Recetas en Kamado

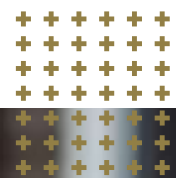


Disfruta de infinitas posibilidades culinarias

El Kamado es un equipo versátil que posee características especiales que te permitirán elaborar desde platos de fondo hasta postres, ya que puede ahumar, asar y cocinar a diferentes temperaturas.

Este curso está dirigido a los amantes de los fuegos que han adquirido un grill Kamado y buscan aprovecharlo al máximo a través de opciones innovadoras, exquisitas y prácticas desde casa.





Certificación —

Certificado emitido por el
Instituto Le Cordon Bleu Perú





Datos Generales



Inicio

21 de agosto



Horario

Lunes, miércoles y viernes
de 8:00 p.m. a 10:00 p.m.



Duración

12 sesiones



Modalidad Online

Visualiza los videos
demostrativos, al finalizar,
el docente responderá tus
consultas en tiempo real.



Inversión

+ Precio regular: ~~S/720~~
+ Promoción (50% dscto): **S/360**

*Promoción con cupos limitados

(*)Requisitos técnicos mínimos y recomendados:

Conexión Internet Casa: Mínimo: 15 Mbps.

Recomendable >= 30 Mbps.

Conexión internet móvil: 3G como mínimo.



Nota importante:

- + Le Cordon Bleu Perú se reserva el derecho de reprogramar o cancelar los cursos que no cuenten con el número mínimo de inscritos establecidos por la institución. Los trámites de retiro o cambio sólo se realizan hasta 10 días antes del inicio de clases. Caso contrario deberá asumir la penalización correspondiente. El pago realizado no está sujeto a devolución ni transferencia, el retiro no modifica el monto comprometido a pagar. El retiro es sólo académico y no económico.
- + Las horas académicas son de 50 minutos cada una.



Nuestra Propuesta

Sesión	Entrada	Fondo	Postre
1	Bites de tocino dulces Flor de cebolla con salsa cocktail	Picaña rellena con hongos patagónicos Ensalada de radicchio con dátiles y queso de cabra	Costra de moras con helado
2	Alitas asiáticas Arroz y culantro	Hamburguesa Pan de papas Pepinos agridulces Camotes fritos	Pie de durazno con crema de vainilla
3	Salmón ahumado Bagel Sour cream	Parrillada de mar Langosta Pulpo Conchas Calamares	Tarte tatin de peras con ganache de chipotle
4	Lengua vacuna a la vinagreta	Porchetta en sándwich mediterráneo con focaccia	Cake invertido de piña y especias
5	Kebabs de cordero con pan pita y yogurt	Asado en cocción larga con papas en costra	Cherry skillet cake
6	BBQ Ribs con pan de maíz y coleslaw	Brisket, chorizo y choclo-bacon	Smores pie con crema de canela



7	Morcilla (Casera)	T- Bone steak con ensalada de papa y vainitas	Peanut butter cookie cake con helado
	Chorizos (Caseros)		
	Chinchulines		
	Riñones		
	Mollejas		
8	Tuétano con gremolata	Baby beef con mantequilla de brasas y espárragos al grill	Papillote de banana y coco
	Mini brie con membrillos		
9	Calzone de matambre de cerdo	Ossobuco con polenta y pak-choi	Cinnamon rolls
10	Chile con carne, totopos y jalapeños	Burritos	Muffin de tocino caramelizado
			Oreo-bacon
11	Fatay de pollo	Pollo cítrico asado	Skillet cookie de nutella y chocolate
		Vegetales asados	
12	Hamburguesas de langostinos	Trucha en bloque de sal	Manzanas, uvas y chococrumble blanco
	Palta - mango - zucchinis		
	Yuca y salsa tártara	Stir-Fry de Salmon y noodles	

