

Programas de
Educación Continua

Curso
**Cocina Libre
de Gluten**
Modalidad Online



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ



¡Explora el mundo de la comida sin gluten!

En Le Cordon Bleu hemos diseñado este curso para aquella persona amante de la buena comida y que no quiera sentirse limitada por los productos que contienen gluten. Prepararemos diversos y deliciosos platos internacionales para que los puedas replicar desde la comodidad de tu hogar, cuidando de sustituir productos que contengan rastros de gluten.



Certificación —

Certificado emitido por el Instituto Le Cordon Bleu Perú





Chef Docente

Bruno Arias —

Datos del curso —



Inicio

7 de diciembre



Duración

8 sesiones



Horario

Martes y jueves de
8:00 p.m. a 10:00 p.m.



Modalidad Online

Visualiza la elaboración de las video-recetas demostrativas, al finalizar, el chef docente responderá tus consultas en tiempo real.



Inversión

+ Precio regular: ~~S/800~~

+ Promoción (30% dscto.): **S/560***

(*) 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 —

Semana 1	Fondos y sopas: fondo de legumbres / fondo blanco de ave / crema de coliflor, conchas de abanico y crocante de quinua / crema de ave con legumbres a la inglesa.
Semana 2	Fondos y salsas: fondo de pescado / fondo de carne / lomo stroganoff, ñoquis romanos / salmón en salsa de vino blanco, vegetales y arroz salvaje.
Semana 3	Los empanizados: cordon bleu de pollo empanizado con quinua, aioli, puré de zanahorias / cordero en costra de polenta, jugo de romero, ratatouille.
Semana 4	Embutidos caseros: salchichón de cerdo con ensalada de papas / chorizo casero con chimichurri / paté de campaña.
Semana 5	Pizza y pasta rellena: masa de pizza / masa de pasta de papa / salsa de tomate / pizza margherita / pizza con prosciutto y arúgula / lasaña de espinaca y champiñones.
Semana 6	Pasta sin gluten: masa de pasta integral / masa de ñoquis de papa / ñoquis en salsa 4 quesos / tagliatelle al frutti di mare.
Semana 7	Panes y dips: farinata / arepa / pan de queso / pan de maíz / guacamole / tzatziki / dip de yogurt y espinaca.
Semana 8	Sandwiches: pan de camote, chicharrón de cerdo, zarza criolla / pan de papa, jamon del pais, mayonesa de huacatay.

