

Programas de
Educación Continua

Curso
Green Cuisine:
Cocina Vegana
Modalidad Online



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ



¡Ser vegano es un estilo de vida!

La alimentación vegana está basada en el consumo de verduras y derivados de origen vegetal. Sabemos que tu prioridad es llevar un estilo de vida saludable y es todo un reto elaborar preparaciones veganas, por ello hemos preparado para ti creativas y deliciosas recetas de la culinaria internacional a elaborar únicamente con alimentos vegetales.



Certificación —

Certificado emitido por el **Instituto Le Cordon Bleu Perú.**





Datos Generales —



Inicio

12 de octubre



Duración

08 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.

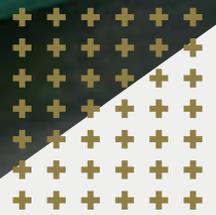
Recomendable >= 30 Mbps

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.





Nuestra propuesta —

Sesión 1	<ul style="list-style-type: none"> + Risotto de arroz integral y vegetales + Lasaña de vegetales con bechamel vegana
Sesión 2	<ul style="list-style-type: none"> + Torrejitas de yuca con mayonesa de palta y salsa llantan + Ocopa + Ceviche de alcachofas y champiñones
Sesión 3	<ul style="list-style-type: none"> + Arroz tipo yakimeshi con nabo encurtido + Spring rolls + Arroz thai con piña y coco
Sesión 4	<ul style="list-style-type: none"> + Carpaccio de vegetales con vinagre balsámico + Falso risotto de zapallo con almendras y setas
Sesión 5	<ul style="list-style-type: none"> + Saltado de quinua con tofu + Curry de quinua con vegetales + Tabouleh de quinua con physalis
Sesión 6	<ul style="list-style-type: none"> + Espárragos en vinagreta tibia de nuez + Arroz tapado con relleno vegetal
Sesión 7	<ul style="list-style-type: none"> + Samosas de lentejas con ensalada de zucchini + Baba ganoush + Falafel
Sesión 8	<ul style="list-style-type: none"> + Shepherd's pie + Tarta de poro y coliflor

