

Programas de  
Educación Continua



Curso  
**Cocina Alemana**  
Modalidad Online



INSTITUTO  
**LE CORDON BLEU®**  
PERÚ



# Deutsche Küche

---

La cocina alemana es reconocida a nivel internacional por su calidad, mezcla de sabores, texturas y aromas que resaltan dentro de su diversidad gastronómica. En este curso diseñado por especialistas Le Cordon Bleu el participante se involucrará en la cultura y culinaria alemana elaborando los platillos más representativos del país germano donde destacan las carnes, papa y verduras.



# Certificación —

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





# Datos Generales —



## Inicio

30 de junio



## 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/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.





## Nuestra propuesta —

<b>Sesión 1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ “Kartoffelsuppe” crema de papa a la bávara, con tocino crocante y mejorana</li> <li>+ “Tafelspitz” punta de pecho escalfada, salsa de rábano picante y kohlrabi a la crema</li> </ul>
<b>Sesión 2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ “Krautsalat” ensalada de col blanca con comino y tocino salteado</li> <li>+ “Schweinebraten” asado de cerdo en salsa de cerveza negra y albóndigas de pan</li> </ul>
<b>Sesión 3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ “Himmel und äd” morcilla sellada con puré de papas y compota de manzanas</li> <li>+ “Schweinekoteletts” chuletas de cerdo con compota de manzanas y galette de papas</li> </ul>
<b>Sesión 4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ “Wurstsalat” ensalada de mortadella a la bávara</li> <li>+ “Hähnchenbrust” suprema de pollo spätzle con queso y cebolla</li> </ul>
<b>Sesión 5</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ “Schwäbische maultaschen”, pasta rellena, espinaca y caldo de cocción</li> <li>+ “Gulasch” guiso de res con tagliatelle a la crema</li> </ul>
<b>Sesión 6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ “Frikadellen” albóndigas caseras con ensalada de papas</li> <li>+ “Rindsrouladen” enrollado de res, salsa de mostaza y col roja estofada</li> </ul>
<b>Sesión 7</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ “Rollmops” enrollado de pejerrey / ensalada de rollmops “hausfrauen art”</li> <li>+ “Königsberger klopse” albóndigas de cerdo en salsa de alcaparras con papas vapor</li> </ul>
<b>Sesión 8</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ “Schupfnudeln mit sauerkraut” fideos de papa salteados con col agria</li> <li>+ “Schweinshaxe” pierna de cerdo asada con coles de bruselas y albóndigas de papa</li> </ul>

