

Taller

Recetas Peruanas

REGIONALES

Modalidad: **Presencial**





Nuestra gastronomía es símbolo de orgullo, sus sabores y variedad en insumos, son variables destacadas a nivel mundial.



Existe una gran oferta culinaria peruana que ha trascendido desde **nuestros antepasados**, las cualidades de cada plato de todos los rincones del Perú siguen deleitando a extranjeros, así como las nuevas e innovadoras propuestas de jóvenes cocineros.

Le Cordon Bleu Perú ofrece a través de sus talleres prácticos en Cocina Peruana, una deliciosa experiencia culinaria que le permite al participante conocer al Perú a través de su cocina Tradicional, Regional y Moderna.

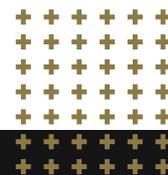


Objetivo

Dar a conocer recetas representativas de las distintas regiones y provincias del Perú.

Dirigido a

- + Personas con conocimiento básico en cocina, que busquen aprender recetas culinarias de manera profesional.



Certificación —

Certificado emitido por el
Instituto Le Cordon Bleu Perú

Kit y Materiales

- + (1) Mandil blanco con pechero
- + (1) Secador
- + (1) Cristina
- + Redecillas







Datos Generales



Inicio

27 de noviembre



Horario

Lunes y miércoles
de 8:00 p.m. a 10:30 p.m.



Duración

8 sesiones



Modalidad Presencial

El taller se divide en 4 sesiones demostrativas, en las cuales, el participante observará la elaboración de las recetas de forma detallada por parte del chef y 4 sesiones prácticas en donde él mismo realizará las preparaciones bajo la supervisión de este.



Inversión

+ Precio regular: ~~S/3.667~~
+ Promoción (40% dscto): **S/2.200***

(*) Promoción con cupos limitados

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.





Recetas

+ Ocopa / Solterito

+ Rocoto Relleno

+ Sopa Shambar

+ Seco Huachano

+ Parihuela

+ Pescado a la Chorrillana

+ Ensalada de Chonta

+ Juane y Ají de Cocona

