

Programas de
Educación Continua

Curso
**Introducción a la
Cocina al Vacío**
Modalidad Online



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ



En este curso introductorio, se aprenderá a utilizar el vacío no solo como método de conservación, sino como técnica culinaria.

***Requisito: Tener conocimientos básicos de cocina.**



Certificación —

Constancia de participación emitida por el **Instituto Le Cordon Bleu Perú.**



Inicio

26 de mayo



Duración

03 sesiones



Modalidad

Online* Visualiza los videos demostrativos y al finalizar, el chef docente responderá todas tus consultas.



Horario

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



Inversión

+ Precio regular: ~~S/500~~
+ Promoción (30% dscto): **S/350**

Promoción con cupos limitados.

(*Requisitos técnicos

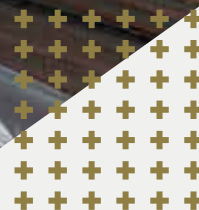
mínimos y recomendados:

Conexión Internet Casa: Mínimo: 15 Mbps.

Recomendable \geq 30 Mbps

Conexión internet móvil: 3G como mínimo.





Nuestra Propuesta —

<p>Sesión 1: Conceptos generales de la cocción al vacío y cocción a temperatura justa</p>	<ul style="list-style-type: none"> + Teoría de la cocina al vacío + Historia + Ventajas y desventajas de la implementación + Tipos de máquinas y su funcionamiento + Bolsas + Herramientas de cocción + Baby beef sous vide con papas y vegetales
<p>Sesión 2: Cocciones cortas / cook & chill / Productos pre-elaborados / arroces</p>	<ul style="list-style-type: none"> + Salmón/pez espada con risotto azafranado de loche + Atún asiático con arroz pilaf + Jambonette de ave con papas Anna + Ají de gallina
<p>Sesión 3: Cocciones prolongadas / curados / postre</p>	<ul style="list-style-type: none"> + Jamón inglés + Boeuf Bourguignone y su guarnición + Confit de pato y encurtido de nabo + Peras al vino con crema de vainilla y fresas/beterraga

