

Programas de  
Educación Continua



INSTITUTO  
**LE CORDON BLEU**<sup>®</sup>  
PERÚ



PEC Online

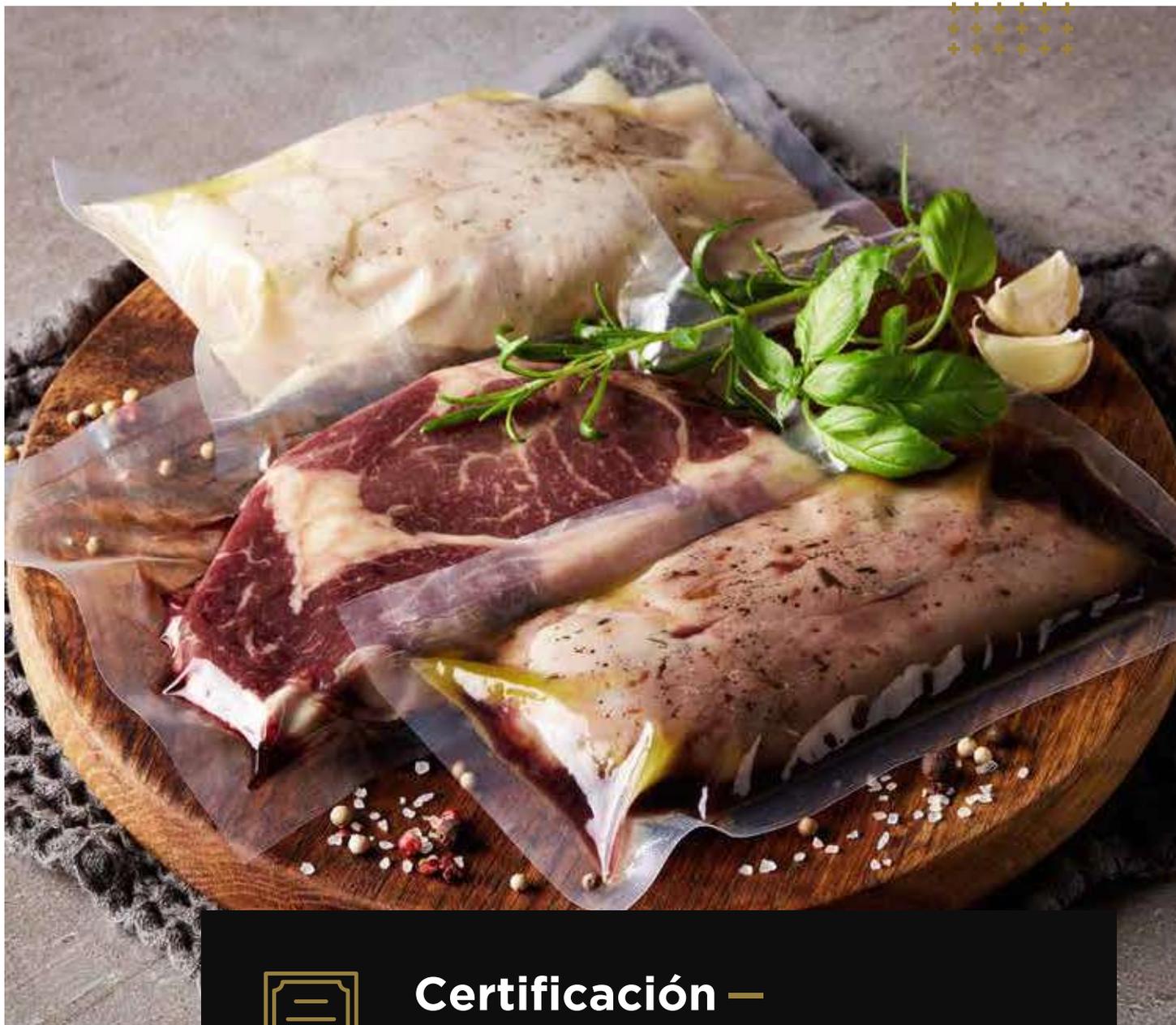
Curso

# Introducción a la Cocina al Vacío

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

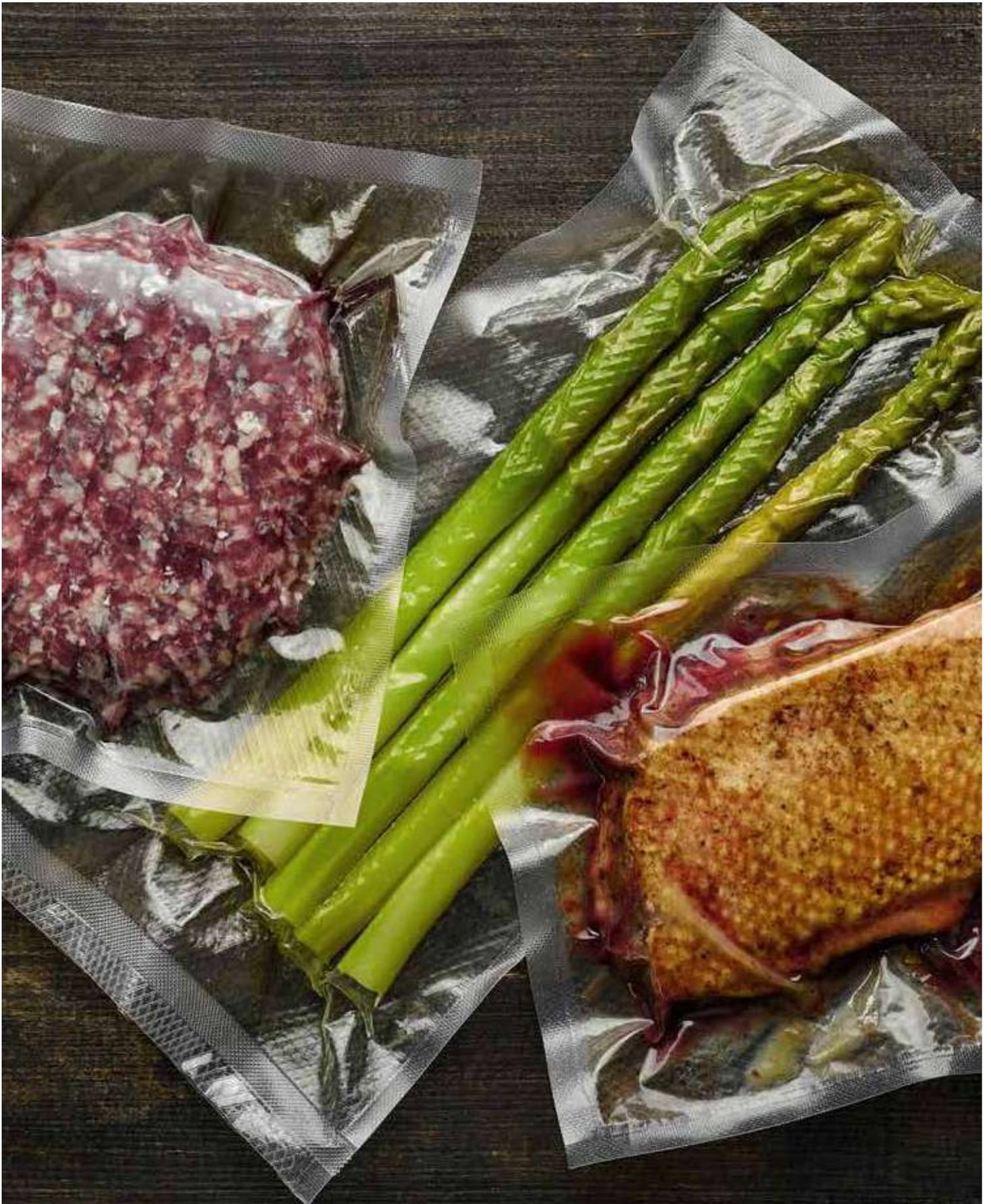
**\*Requisito: Tener conocimientos básicos de cocina.**





## Certificación —

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





# Datos Generales



## Inicio

22 de mayo



## Horario

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



## Duración

03 sesiones



## Modalidad Online

Visualiza los videos  
demostrativos, al finalizar,  
el docente responderá tus  
consultas en tiempo real.



## 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 >= 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 inscriptos 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.
- + Al finalizar el programa, los participantes tendrán 45 días para visualizar los videos en la plataforma.



## Nuestra Propuesta

### Sesión 1:

Conceptos generales de la cocción al vacío y cocción a temperatura justa

- + 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

### Sesión 2:

Cocciones cortas / cook & chill / Productos pre-elaborados / arroces

- + Salmón/pez espada con risotto azafranado de loche
- + Atún asiático con arroz pilaf
- + Jambonette de ave con papas Anna
- + Ají de gallina

### Sesión 3:

Cocciones prolongadas / curados / postre

- + Jamón inglés
- + Boeuf Bourguignone y su guarnición
- + Confit de pato y encurtido de nabo
- + Peras al vino con crema de vainilla y fresas/beterraga

