

Programas de  
Educación Continua



PEC Online

Curso

# Cook N' Eat: Chifa en Casa



# El chifa es la fusión de la cocina peruana con la china

Con los años ha ido evolucionando y adoptando una personalidad propia. En esta edición de nuestro curso tendrás la oportunidad de replicar deliciosas recetas de la culinaria chino-peruana, conocida popularmente como Chifa, de manera sencilla, práctica y accesible para deleitar en cualquier ocasión.





## Certificación —

Certificado emitido por el  
Instituto Le Cordon Bleu Perú





# Datos Generales



**Inicio**  
16 de octubre



**Horario**  
Lunes, miércoles y viernes  
de 8:00 p.m. a 10:00 p.m.



**Duración**  
12 sesiones



**Modalidad Online**  
Visualiza los videos  
demostrativos, al finalizar,  
el 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.
- + Las horas académicas son de 50 minutos cada una.



## Nuestra Propuesta

### Sesión 1:

- + Arroz blanco chino
- + Chaufa especial
- + Chasiu
- + Nabo encurtido

### Sesión 2:

- + Fondo básico chino
- + Wantanes fritos
- + Salsa tamarindo
- + Sopa wantan

### Sesión 3:

- + Kam lu wantan  
Chicharrón de pollo
- + con salsa wah yiem

### Sesión 4:

- + Pollo con piña
- + Cerdo al vapor con tausi

### Sesión 5:

- + Tallarín con pollo en  
trozos y hongos chinos
- + Lenmonkay

### Sesión 6:

- + Ty pa kay
- + Sopa pac pow

### Sesión 7:

- + Pollo enrollado  
con espárragos
- + Pescado lay chi

### Sesión 8:

- + Langostinos con  
tausi y verduras
- + Chi jau kay

### Sesión 9:

- + Rollos frescos de papel  
dearroz, langostinos y  
verduras
- + Tallarín chaw mein de  
pollo y chasiu

### Sesión 10:

- + Huevitos de codorniz en  
albóndigas de cerdo
- + Kay tean con almendra

### Sesión 11:

- + Siu may al vapor  
Salsa agripicante
- + Soi kao fritos

### Sesión 12:

- + Siu chasiu con piña  
en salsa de ajonjolí
- + Pollo salteado al ajo  
con champiñones
- + Ensalada oriental de verano

