

Taller

Recetas Peruanas TRADICIONALES

Modalidad: **Presencial**



Programas de
Educación Continua



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ



Nuestra Gastronomía Símbolo de Orgullo

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.

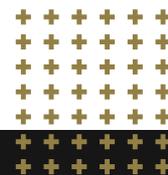


Objetivo

Enseñar técnicas básicas que permitan al participante desarrollar habilidades y destrezas en la cocina, logrando ejecutar correctamente los repertorios de la cocina peruana tradicional.

Dirigido a

Personas con conocimiento básico en cocina, que busquen aprender técnicas culinarias de manera profesional.



Certificación —

Certificado emitido por el
Instituto Le Cordon Bleu Perú

Kit y Materiales

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







Datos Generales



Inicio

17 de octubre



Horario

Martes y jueves
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

+ Leche de Tigre

+ Tiradito en salsa de ají amarillo y rocoto

+ Cebiche de Pescado

+ Wantan relleno con pollo y salsa agridulce

+ Lomo Saltado

+ Papa Rellena

+ Causa Limeña

+ Caigua Rellena

+ Tamalito Verde

+ Arroz con Pato a la Chiclayana

