

# Taller Cocina ASIÁTICA

Modalidad: **Presencial**



Programas de  
Educación Continua



INSTITUTO  
LE CORDON BLEU®  
PERÚ



## **Existen una gran variedad de corrientes gastronómicas en el mundo y una de las más conocidas es la internacional comida asiática.**



En Le Cordon Bleu Perú revelaremos al participante todos los secretos detrás de una de las cocinas más importantes del mundo junto a nuestros chefs especialistas.

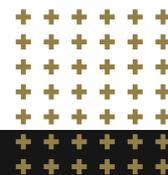


### **Objetivo**

Enseñar recetas básicas que permitan al participante desarrollar habilidades y destrezas en la cocina, logrando ejecutar correctamente los repertorios de las cocinas más emblemáticas del mundo.

### **Dirigido a**

- + Personas con conocimiento básico en cocina, que busquen aprender recetas básicas de la cocina del sudeste asiático.



## Certificación —

Certificado emitido por el  
Instituto Le Cordon Bleu Perú

## Kit y Materiales

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







## Recetas

+ Satay de langostinos

+ Kai Yaht Sai (Omelette  
Thai con cerdo y vegetales)

+ Ma Ho (Cerdo con piña Thai)

+ Kaeng Karee Gai (Pollo  
al curry amarillo)

+ Tom Kha Gai (Sopa Thai  
de pollo y hongos)

+ Panaeng Mu (Cerdo  
con curry rojo)

+ Nam Tok  
(Ensalada Thai de res)

+ Ghai Pad Mamuang Himmaphang  
(Pollo con cashews)



## Datos Generales



### Inicio

29 de noviembre



### Horario

Miércoles 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/3.367~~  
+ 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. El retiro es sólo académico y no económico.
- + Las horas académicas son de 50 minutos cada una.



