

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
26 de junio



Horario
Lunes y miércoles
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/719~~
+ 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 de arroz, 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 chasiu con piña en salsa de ajonjolí
- + Pollo salteado al ajo con champiñones
- + Ensalada oriental de verano

Sesión 12:

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

