



Curso

Tradiciones

Marinas III

Programas de
Educación Continua

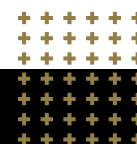


INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ

Programas de Educación Continua

La cocina marina es un reflejo de la riqueza y diversidad de los sabores del mundo. En este curso conoceremos mejor la utilización de distintos mariscos en preparaciones de la culinaria internacional.

A través de un enfoque práctico en Le Cordon Bleu Perú, los estudiantes aprenderán a reconocer los insumos adecuados y a aplicar técnicas culinarias específicas que les permitan crear preparaciones excepcionales.



Objetivo



El participante será capaz de conocer y preparar platos de la cocina marina internacional y fusión, identificando los distintos insumos para procesarlos de manera correcta, aplicando diferentes técnicas de cortes y cocciones predefinidas, y replicar los sabores y texturas adecuadamente.



Dirigido a

Personas con conocimientos en técnicas básicas de cocina, que deseen perfeccionar sus habilidades y aprender nuevas técnicas de manera profesional.



Kit y Materiales

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



Certificación —

Diploma emitido por el **Le Cordon Bleu Perú**



Datos Generales



Inicio

17 de diciembre



Horario

Martes y jueves
de 8:00 p.m. a 10:30 p.m.



Duración

8 sesiones



Modalidad Presencial

El curso se distribuye en 4 sesiones demostrativas y 4 sesiones prácticas. Durante las sesiones demostrativas, el chef prepara las recetas programadas mostrando las técnicas que se aplican en cada preparación. En las sesiones prácticas, asistes para ejecutar lo aprendido en la sesión demostrativa con la compañía y asistencia del chef del curso, y de esa manera asegurar que tu aprendizaje y experiencia en el curso sean significativas.



Inversión

Diploma

+ Precio regular: ~~S/8,000~~
+ Promoción (50% dscto.): **S/4,000***

(*) 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



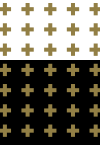
- + Ceviche nikkei
- + Siu mai de mariscos al vapor
- + Cassoulet de mariscos
- + Terrine de mariscos con hierbas provenzales
- + Ensalada de algas y mariscos al wok
- + Salmón asado con holandesa de maracuyá y ají amarillo
- + Tempura de langostinos con salsa de mango-wasabi
- + Camarones y langostinos reventados en salsa de rocoto-tamarindo
- + Yakisoba con chicha de jora y mariscos salteados
- + Crab cakes en salsa de rocoto amarillo
- + Bruschettas de mariscos
- + Gnocchi de camote con caracoles en salsa de pimiento y gorgonzola



Marinas III



A través de un enfoque práctico en Le Cordon Bleu Perú, los estudiantes aprenderán a reconocer los insumos adecuados y a aplicar técnicas culinarias específicas que les permitan realizar preparaciones excepcionales.



Objetivo



El participante será capaz de comprender y preparar platos de la cocina internacional y fusión, identificar los distintos insumos para procesarlos de manera correcta, aplicando diferentes técnicas de cortes y combinaciones predefinidas, y replicar los sabores y texturas adecuadamente.



Dirigido a

Personas con conocimientos en técnicas básicas de cocina, que deseen perfeccionar sus habilidades y aplicar nuevas técnicas de manera profesional.



INSTITUTO
LE CORDON BLEU
PERÚ