

Programas de
Educación Continua



Curso
Sushi & Co.
Modalidad Online



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ



¡Aventúrate a preparar las delicias de la cocina japonesa!

Este curso está diseñado para que el participante aprenda a preparar deliciosos platos de la culinaria japonesa de manera rápida y sencilla. Se brindarán tips y se enseñará paso a paso de la forma más comprensible y sencilla a preparar diferentes tipos de sushi, makis, gyozas y más.



Dirigido a —

- + Personas que busquen ampliar sus conocimientos culinarios.
- + Cocineros amateurs que deseen incursionar en la elaboración de platos de la cocina japonesa.
- + Personas que cuenten con un emprendimiento gastronómico y busquen ampliar la oferta culinaria en su negocio.



Certificación —

Constancia de participación emitida por el **Instituto Le Cordon Bleu**

Datos Generales —



Inicio

09 de agosto



Duración

3 sesiones



Horario

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



Modalidad Online

Visualiza la elaboración de las video-recetas demostrativas, al finalizar, el chef docente responderá tus consultas en tiempo real.



Inversión

+ Precio regular: S/300

+ Promoción (50% dscto.): **S/150***

(*) 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.



Nuestra propuesta —

Sesión 1	<ul style="list-style-type: none">+ Shari+ Avocado maki+ California roll+ Maki furai+ Ebikado roll+ Gunkan maki
Sesión 2	<ul style="list-style-type: none">+ Nigiri sushi+ Onigiri+ Sashimi+ Tataki de bonito+ Tempura de vegetales
Sesión 3	<ul style="list-style-type: none">+ Temaki+ Gyozas+ Tonkatsu+ Yakimeshi

