

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

22 de febrero



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

