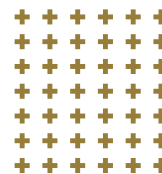


Curso Cocina Nikkei

Modalidad: **Presencial**





Lleva tu pasión al siguiente nivel

Descubre la Cocina Nikkei y domina la fusión entre las tradiciones culinarias del Perú y Japón. A lo largo de 8 sesiones demostrativas y prácticas, aprenderás técnicas esenciales como preparación de sushi y makis, tempura, gyozas, salteado en wok, parrilla y manejo del arroz, además de salsas y aderezos característicos de esta cocina.

Desarrollarás criterios de sabor, textura, presentación y equilibrio, combinando técnicas japonesas con ingredientes peruanos para crear propuestas auténticas e innovadoras. Al finalizar, contarás con las herramientas para diseñar y ejecutar un menú nikkei completo bajo estándares de organización e higiene profesional.



Programa

Sesión 1 y 2

- + Inca Maki
- + Maki Furai
- + Nigiri Sushi
- + Shrari

Sesión 3 y 4

- + Tonkatsu
- + Roast beef donburi
- + Shrari

Sesión 5 y 6

- + Ebi batayaki
- + Gyozas de cerdo y langostinos
- + Tempura de vegetales / Masa de tempura

Sesión 7 y 8

- + Yakimeshi
- + Yasaitame
- + Yakitori





Datos Generales



Inicio

28 de octubre



Horario

Miércoles y viernes
de 8:00 pm a 10:30 pm



Duración

8 sesiones



Modalidad

Presencial



Inversión

+ Precio regular: ~~S/7.000~~

+ Precio por lanzamiento (50% dscto): **S/3.500***

(*) 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.



Certificación —

Certificado emitido por el
Instituto Le Cordon Bleu Perú

