

CURSO

Cena Navideña

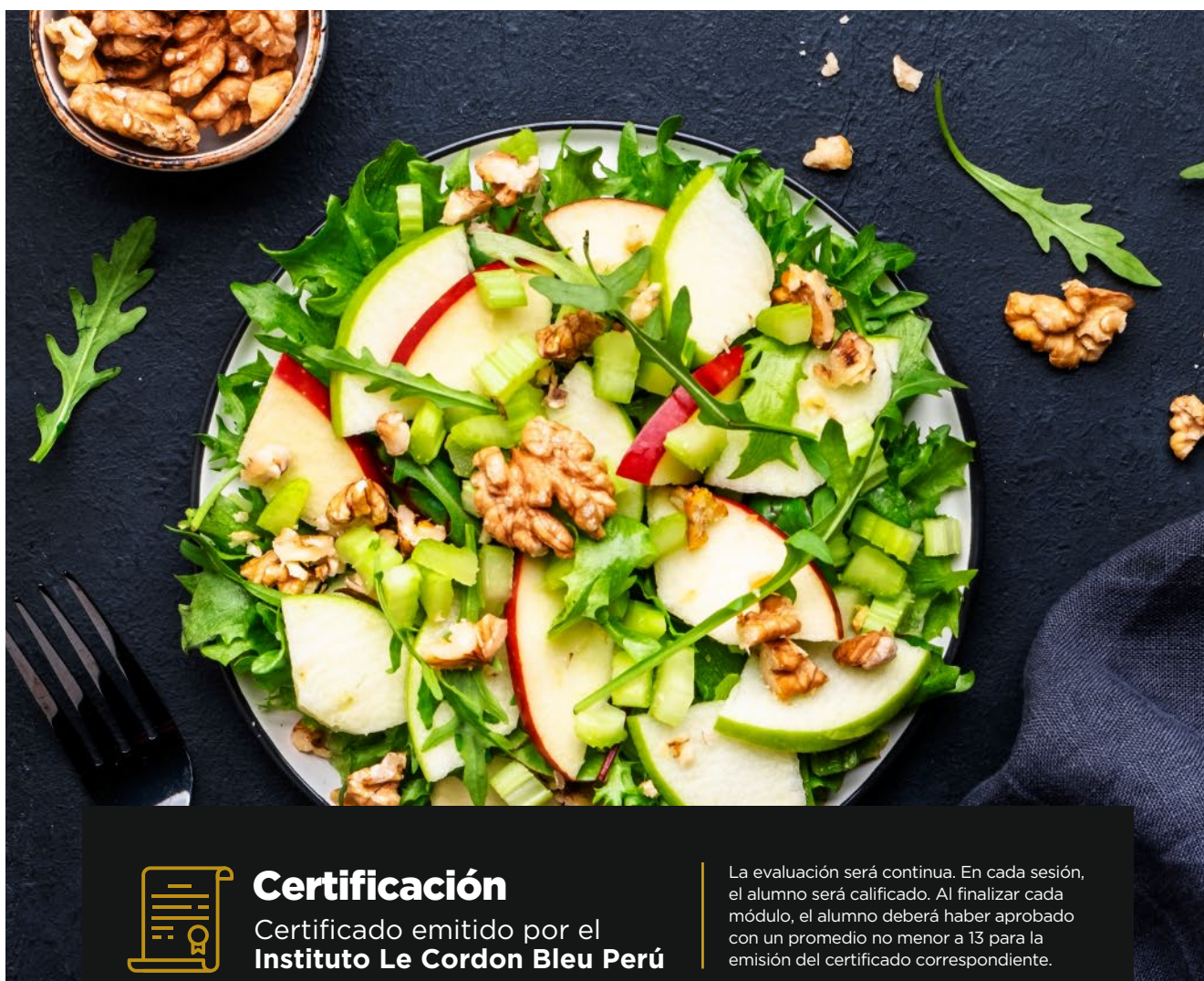
MODALIDAD:
ONLINE

SESIONES:
03 SESIONES



Elabora prácticas y deliciosas recetas navideñas

Aprende a preparar una cena navideña con identidad peruana desde casa, comprendiendo técnicas como **glaseado, horneado, rellenos y salsas complejas**. Este curso virtual no solo te enseña recetas, sino que te da herramientas para diseñar un menú completo con **equilibrio de sabores, texturas y creatividad**, valorando nuestros ingredientes y tradiciones regionales.



Certificación

Certificado emitido por el
Instituto Le Cordon Bleu Perú

La evaluación será continua. En cada sesión, el alumno será calificado. Al finalizar cada módulo, el alumno deberá haber aprobado con un promedio no menor a 13 para la emisión del certificado correspondiente.

Datos Generales



Inicio

14 de Diciembre



Horario

Lunes, miércoles y viernes
8:00 p.m. a 10:30 p.m.



Duración

3 sesiones



Modalidad

Online

Visualiza los videos demostrativos, al finalizar, el docente responderá tus consultas en tiempo real.



Inversión

Precio por lanzamiento:
S/ 350

Precio regular:

~~S/ 700~~

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.



Contenido



SESIÓN 01

- * Jamón glaseado con piña
- * Arroz amarillo con cecina y cocona
- * Papas nativas al horno con chimichurri andino
- * Ensalada de quinua y hojas verdes
- * Compota de hongos
- * Chutney de rocoto



SESIÓN 02

- * Brazuelo de cerdo relleno de guindones y aromas peruanos
- * Arroz alverjado navideño
- * Puré rústico de loche y calabaza con leche de coco
- * Ensalada de membrillos con queso paria y vinagreta de jamón



SESIÓN 03

- * Pavo navideño tradicional criollo
- * Arroz con aceitunas negras y verdes
- * Puré de camote con mamey, tumbo y frutos rojos
- * Ensalada tipo waldorf con chonta y mayonesa de maracuyá
- * Terrina de carne con aromas de rocoto relleno

Programas de Educación Continua