CURSO

Chifa en Casa

MODALIDAD:
PRESENCIAL

SESIONES:
08 SESIONES

INSTITUTO LE CORDON BLEU® PERÚ

Programas de
Educación Continua

Programas de
Educación Continua

Domina las técnicas fundamentales de la cocina chifa peruana

Descubre los secretos de una de las fusiones más representativas del Perú y aprende a preparar auténticos clásicos de la cocina chifa con técnica y sabor profesional. A lo largo de 8 sesiones, combinarás demostraciones de chefs expertos con prácticas guiadas para dominar el manejo del wok, arroces, fideos, dim sum, sopas, salsas, fondos y salteados, además de técnicas de corte y fritura. Al finalizar, podrás reproducir en casa un completo repertorio de preparaciones chifa con precisión y resultados profesionales.

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
23 de Noviembre

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

Duración
8 sesiones

Modalidad
Presencial

Cada sesión se divide en una parte demostrativa y una práctica. (50%-50%)

Inversión
Precio por lanzamiento:
S/1,800

Precio regular:
~~S/3,600~~

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

SEMANA 01

SESIÓN
1-2

Arroces y Pastas

Aprenderás las bases del salteado al wok y sazón para lograr arroces y pastas con el sabor y textura característicos del chifa.

+ Arroz chaufa Sam Si
+ Tallarin saltado con pollo en trozos

SEMANA 02

SESIÓN
3-4

Bocaditos Dim Sum

Conocerás técnicas de armado, relleno y cocción para preparar clásicos bocaditos chinos, cuidando la textura de las masas, el equilibrio de los rellenos y su presentación.

+ Siu Mai
+ Rollito primavera
+ Min Pao

SEMANA 03

SESIÓN
5-6

Sopas y Wantanes

Dominarás la preparación de fondos, sopas y salsas esenciales de la cocina chifa, aprendiendo a conseguir consistencias llenas de carácter.

+ Sopa Wantan especial
+ Salsa de tamarindo
+ Sopa Pac Po
+ Kamlu Wantan

SEMANA 04

SESIÓN
7-8

Salteados

Pondrás en práctica el manejo del wok a alta temperatura, combinando cortes, tiempos de cocción y salsas para lograr preparaciones jugosas, aromáticas y llenas de sabor.

+ Pollo enrollado con esparragos
+ Langostinos con Tausi y verduras.

Fotos referenciales.

Programas de
Educación Continua

INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ

(01) 617 8300
ilcb.edu.pe
institutolecordonbleu_peru
informespec@cordonbleu.edu.pe
Av. Vasco Núñez de Balboa 530