

CURSO
COCINA
PERUANA

Modalidad: Presencial Bogotá

www.politecnicointernacional.edu.co





Politécnico
Internacional
Toda una experiencia

DESCRIPCIÓN

Aprende a preparar platos típicos de la gastronomía peruana que cuenta con una increíble variedad de ingredientes deliciosos.



CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

1 Introducción y Causa Limeña de pollo

- Actividad: Preparación de Causa limeña (entrada fría) desde cero.
- Temas: Introducción a los ingredientes peruanos utilizados.

2 Lomo Saltado

- Actividad: Preparación Lomo saltado (plato principal)
- Temas: Técnicas de salteado y marinado.

3 Ají de Gallina

- Actividad: Elaborar Ají de gallina (plato caliente)
- Temas: Uso del ají amarillo

CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

4 Jalea de Mariscos

- Actividad: Preparar Jalea de mariscos (plato frito) y una salsa criolla para acompañar.
- Temas: Limpieza y fritura adecuada de los mariscos.

5 Parihuela

- Actividad: Cocinar una deliciosa Parihuela (sopa de mariscos)
- Temas: Selección y limpieza de mariscos frescos.

6 Arroz Chaufa

- Actividad: Cocinar un sabroso Chaufa (arroz salteado peruano) con diferentes proteínas.
- Temas: Técnicas para lograr un buen arroz.





Politécnico
Internacional
Toda una experiencia



CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

7 Ceviche y chicharrón de pescado

- *Actividad Técnica y uso del limón, fritura profunda.
- *Temas: * Ceviches.

BENEFICIOS DE ESTUDIAR CON NOSOTROS

- Ingredientes
- Certificado
- Degustaciones
- Uniforme por pronto pago

FORMAS DE PAGO



CONTADO



**TARJETA
DÉBITO**



**TARJETA
CRÉDITO**



**FINANCIACIÓN
CON ENTIDADES
BANCARIAS**



CESANTÍAS

¡Gracias por su atención!

¿Alguna inquietud?

Contáctenos

601-914 5494

www.politecnicointernacional.edu.c

