

COCINA PERUANA TRADICIONAL

TALLERES
Culinarios

CURSO
MODULAR
12 SESIONES



Sede: Magdalena

D'Gallia

TALLERES
CULINARIOS

COCINA PERUANA TRADICIONAL

Taller dirigido a:

Profesionales, aficionados y público en general apasionados por la gastronomía peruana e interesados en ampliar sus conocimientos culinarios en base a cocina peruana tradicional.

Personas que cuenten con un emprendimiento gastronómico y busquen ampliar la oferta culinaria en su negocio.



*FOTO REFERENCIAL



DURACIÓN

12 sesiones (2.5 horas cronológicas)
Lunes, miércoles y viernes



HORARIO DE CLASES

De 06:30 p.m a 09:00 p.m



CERTIFICADO

Certificado de participación emitido
por el Instituto de Alta Cocina D'Gallia



MODALIDAD

El taller se realizará
de manera presencial

PRECIO
REGULAR
s/950

NOTA IMPORTANTE:

D'Gallia 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 el participante deberá asumir la penalización. El pago que se realiza no está sujeto a transferencia ni a una devolución, el retiro no modifica el monto a pagar. El retiro es sólo académico y no económico.

*FOTO REFERENCIAL



COCINA PERUANA TRADICIONAL

En este módulo, te sumergirás en la cultura culinaria peruana, conocerás la historia, las técnicas y la preparación de la cocina criolla, limeña y costera del Perú.

SEMANA 1	• Presentación del curso • Aderezos bases • Festival de causas	• Ceviche de pescado • Ceviche mixto • Tiradito (3 tipos) • Choritos a la chalaca	• Ají de gallina • Cau cau • Olluquito
SEMANA 2	• Lomo saltado • Papa rellena • Puca picante	• Tamales de maíz • Tamal verde • Humita	• Carapulcra • Patita con maní • Pachamanca
SEMANA 3	• Guargüero/Volador • Picarón • Ranfañote	• Jalea mixta • Pescado a la chorrillana • Tacu tacu en salsa de mariscos	• Sangrecita • Anticucho • Papa a la huancaína
SEMANA 4	• Mazamorra morada • Arroz con leche • Arroz zambito • Suspiro a la limeña	• Seco de res con puré de paltas • Arroz con pollo • Arroz con pato	• Examen final (canasta cerrada)



TALLERES
CULINARIOS

SEDE MAGDALENA
Av. Del Ejército 430, Magdalena

CENTRAL DE WHATSAPP:
939 778 825

Razón social: Instituto Superior Tecnológico Privado Alta Cocina D'Gallia S.A.C. - RUC: 20506161691