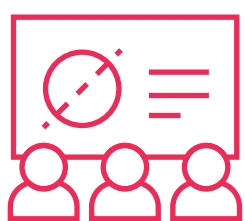


CURSOS Y >>>
ESPECIALIZACIONES

SISE >>>

CURSO

COCINA ORIENTAL I



ACERCA DEL CURSO: **COCINA ORIENTAL I**

El curso de Cocina Oriental I es de naturaleza práctica y tiene como propósito desarrollar competencias culinarias para la elaboración de preparaciones representativas de las gastronomías de Japón y China, aplicando técnicas, métodos de cocción e insumos característicos de cada cultura gastronómica.

Los ejes temáticos que se desarrollarán comprenden los fundamentos históricos y culturales de la cocina oriental, el reconocimiento y uso de ingredientes tradicionales, las técnicas de corte y preparación, los métodos de cocción propios de ambas cocinas, la elaboración de platos emblemáticos japoneses y chinos, así como el análisis de las influencias y fusiones de estas gastronomías con la cocina peruana.

DIRIGIDO A:

- Estudiantes de educación superior técnica, egresados y titulados de programas técnicos
- Trabajadores que requieren fortalecer o actualizar competencias técnicas específicas para mejorar su desempeño laboral.
- Personas interesadas en desarrollar habilidades especializadas que contribuyan a su empleabilidad y crecimiento profesional.

SESIÓN I : JAPÓN

- Yakitori
- Teriyaki
- Tempura
- Gyozas

SESIÓN II :

- Sushi
- Nigiri
- Sashimi
- Onigiri

SESIÓN III :

- Arroz frito japonés
- Ramen
- Udon
- Tonkatsu

SESIÓN IV : JAPÓN-PERÚ

- Tradito Nikkei
- Makis Nikkei: Acevichado, anticuchero, etc
- Yucamochi

SESIÓN V : COCINA CHINA

- Siumai
- Ja kao
- Char sui
- Wantán

SESIÓN VI : SOPAS Y ENCURTIDOS

- Pac choi
- Pac Pow
- Siu Kao
- Fan si
- Encurtido de nabo

SESIÓN VII :

- Min Pao de pollo, chanco y dulce
- Pato pekinés
- Limon Kai

SESIÓN VIII : PERUANO CHINO

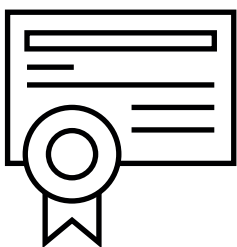
- Arroz Chaufa
- Tallarín Saltado con verduras
- Chi jau Kai
- Ti pa kay



DURACIÓN:
• 2 meses

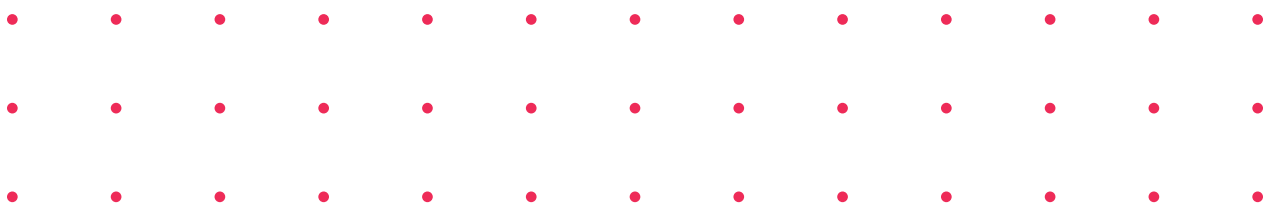
MODALIDAD:

► PRESENCIAL



CERTIFICADO

A nombre del Instituto SISE:
Cocina Oriental I





Identificado (a) con código de estudiante N° _____, desarrolló el curso:

COCINA ORIENTAL 1

Se expide al presente diploma para los fines que el interesado (a) estima conveniente.

Responsable IES
"Peruano de Sistemas SISE"



SISE»



INFORMES E INSCRIPCIONES

 +51 934 131 088

 625 5656

