

Peruvian 
Cooking Lab

CUSCO



**Cooking
Class**

Descripción

Perú no es solo un destino turístico excepcional; es también un verdadero paraíso culinario, reconocido mundialmente como uno de los mejores destinos gastronómicos. ¿Te has preguntado alguna vez por qué la comida peruana es tan especial? ¡Esta es tu oportunidad de descubrirlo! En nuestra clase, Peruvian Cooking Class, te sumergirás en la rica y vibrante cocina del Perú. A lo largo de la sesión, no solo cocinarás algunos de los platos más emblemáticos del país, como el Lomo Saltado y la Causa, sino que también exploraremos juntos el origen y la preparación del pisco sour, una bebida que sin duda capturarás tu paladar.

Nuestras clases ofrecen una fascinante mezcla de sabores y técnicas que reflejan la diversidad y profundidad de la cocina peruana. Desde ingredientes autóctonos hasta métodos de cocina únicos, cada receta que preparemos juntos es una ventana a la rica cultura y tradición de Perú.

Únete a nosotros en esta aventura culinaria y descubre por ti mismo por qué la comida peruana ha capturado el corazón y el gusto de gourmets alrededor del mundo. ¡Prepárate para una experiencia que deleitará tus sentidos y enriquecerá tu amor por la cocina!

Descubre nuestras actividades

- **Clásicos de la gastronomía peruana**
- **Cocina un Auténtico Ceviche + un Pisco Sour Peruano**
- **Mercado tradicional + Clases de cocina**
- **Making sour Degustación de Chocolate**

Clásicos de la gastronomía peruana

Nuestro evento de 3 horas comienza con una bienvenida seguida de una introducción al pisco, explorando su historia y variedades. Los participantes aprenderán a preparar un auténtico pisco sour bajo la guía de nuestro experto bartender, con la oportunidad de degustar su propia creación.

Continuaremos con un taller práctico de causa limeña, donde cada uno personalizará y preparará su versión de este plato tradicional. La experiencia culminará con una sesión interactiva de cocina para preparar lomo saltado, aprendiendo técnicas de salteado antes de disfrutar del plato que han cocinado.

El evento concluye con una sesión de preguntas y respuestas, proporcionando una oportunidad para discutir lo aprendido y compartir impresiones sobre la experiencia gastronómica.



Horario

Mañana: 09:00am - 12:00 pm
Tarde: 03:00pm - 06:00

Duración

Actividad de 03 Horas

Que se prepara

Fruta

Probaran 4 frutas de estación, Aguaymanto, Chirimoya, Pitahaya, tuna

Causa

Capas de puré de papa aderezadas con ají amarillo peruano, limón y rellenas de pollo, vegetales o quinua.

Lomo Saltado

El Lomo Saltado es carne de lomo fino salteada en un wok con cebolla, tomates y chiles, tradicionalmente servida sobre papas fritas y acompañada de arroz.

Pisco Sour

Se explicará a los asistentes los componentes clave del Pisco Sour: pisco, jugo de limón, clara de huevo y almíbar de azúcar, enfatizando las características de cada ingrediente y su influencia en el sabor del cóctel.

Degustación de Chocolate

Degustaran una variedad de distintos tipos de chocolate.

Precios:

- Precio publicado web: 55 USD

Precios Confidenciales:

- Para 2 – 3 personas: 40 USD por pax
- Para 4 – 6 personas: 37 USD por pax
- Para 7 – 10 personas: 35 USD por pax

Incluye:

- Chef profesional
- Bartender Profesional
- Guía en inglés o español.
- Pisco Sour
- Lomo Saltado
- Causa Limeña

No Incluye:

- No incluye transporte
- Gastos extras

Peruvian

Cooking Lab



Cocina un Auténtico Ceviche + Un Pisco Sour Peruano

Esta es una clase de cocina peruana donde aprenderás a cocinar estas dos delicias por las que todos los peruanos morirán: Ceviche y Pisco Sour. ¡Prepárate para disfrutar, saborear y ser feliz! Nuestros chefs y equipo harán que tu día sea inolvidable



Horario

Mañana: 09:00am - 01:00 pm
Tarde: 03:00pm - 07:00pm

Duración

Actividad de 02 Horas

Que se prepara

Ceviche

Pequeños trozos de pescado fresco marinados en jugo de limón, cebollas tiernas, cilantro, camote cocido y maíz, mezclados con o sin chiles picantes.

Pisco Sour

Se explicará a los asistentes los componentes clave del Pisco Sour: pisco, jugo de limón, clara de huevo y almíbar de azúcar, enfatizando las características de cada ingrediente y su influencia en el sabor del cóctel.

Precios:

- Precio publicado web: 42 USD

Precios Confidenciales:

- Para 2 - 3 personas: 30 USD por pax
- Para 4 - 6 personas: 27 USD por pax
- Para 7 - 10 personas: 25 USD por pax

Incluye:

- Chef profesional
- Bartender Profesional
- Guía en inglés o español.
- Pisco Sour
- Ceviche

No Incluye:

- No incluye transporte
- Gastos extras

Peruvian

Cooking Lab



Mercado tradicional & clases de cocina

Los participantes se reunirán en la Plaza de Armas, donde nuestro guía los estará esperando. Desde allí, nos dirigiremos al Mercado Tradicional de San Pedro para un recorrido por este vibrante espacio. Durante el recorrido, explicaremos los productos típicos y sus usos en la cocina peruana, además de disfrutar de una degustación de frutas locales y otros productos seleccionados. También compraremos los ingredientes necesarios para nuestra clase de cocina, eligiendo entre preparar Lomo Saltado o Ceviche según la preferencia de los participantes.

Tras la visita al mercado, nos trasladaremos a la cocina donde se realizará nuestra clase de cocina. Durante aproximadamente dos horas, los participantes aprenderán y aplicarán las técnicas necesarias para cocinar el plato seleccionado. La experiencia culminará con la degustación del almuerzo que los participantes han preparado, ofreciendo un momento para compartir impresiones y disfrutar de los sabores que hacen única a la cocina peruana.

Concluiremos la actividad con una breve sesión para resolver cualquier pregunta y realizar una despedida cordial, invitando a los participantes a llevarse no solo sabores y conocimientos, sino también recuerdos inolvidables de esta experiencia.



Horario

Mañana: 09:00am - 12:00pm
Tarde: 03:00pm - 06:00pm

Duración

Actividad de 03 Horas

Que se prepara | Ceviche

Pequeños trozos de pescado fresco marinados en jugo de limón, cebollas tiernas, cilantro, camote cocido y maíz, mezclados con o sin chiles picantes.

Lomo Saltado

El Lomo Saltado es carne de lomo fino salteada en un wok con cebolla, tomates y chiles, tradicionalmente servida sobre papas fritas y acompañada de arroz.

Precios:

- Precio publicado web: 45 USD

Precios Confidenciales:

- Para 2 – 3 personas: 30 USD por paxs
- Para 4 – 6 personas: 27 USD por paxs
- Para 7 – 10 personas: 25 USD por paxs

Incluye:

- Chef profesional
- Guía en inglés o español.
- Lomo Saltado o Ceviche
- Frutas
- Todos los ingredientes

No Incluye:

- Transporte
- Gastos Extras

Peruvian

Cooking Lab



Making Sour + Degustación de Chocolate

En la clase "Making Sour", los participantes comenzarán con una cálida bienvenida en nuestra ubicación designada. Nuestro experto bartender introducirá la historia del Pisco Sour, destacando su origen en Lima en los años 1920 y cómo se ha convertido en uno de los cócteles más emblemáticos de Perú.

Se explicará a los asistentes los componentes clave del Pisco Sour: pisco, jugo de limón, clara de huevo y almíbar de azúcar, enfatizando las características de cada ingrediente y su influencia en el sabor del cóctel. Seguirá una demostración profesional de cómo preparar el Pisco Sour perfectamente, enseñando la técnica correcta para equilibrar el fuerte alcohol del pisco, la acidez del jugo de lima y el dulzor del almíbar.

Luego, los participantes tendrán la oportunidad de preparar su propio Pisco Sour, eligiendo entre hacer un cóctel Sencillo, Doble o "Catedral". Bajo la supervisión y consejos de nuestro bartender, cada uno mezclará su bebida y posteriormente la degustará, compartiendo impresiones y experiencias con el resto del grupo. Continuaremos con la degustación de 4 tipos de Chocolate.

La actividad concluirá con una sesión de preguntas y respuestas, permitiendo a los participantes aclarar dudas y compartir sus pensamientos sobre la experiencia, seguido por la despedida y el traslado de regreso al hotel.



Horario

Mañana: 12:00am - 03:00pm
Tarde: 06:00pm - 08:00pm

Duración

Actividad de 01 Hora

Precios:

- Precio publicado web: 18 USD

Precios Confidenciales:

- Para 2 - 3 personas: 35 Soles por paxs
- Para 4 - 6 personas: 32 Soles por paxs
- Para 7 - 10 personas: 30 Soles por paxs

Incluye:

- Bartender profesional
- Guía en inglés o español.
- Pisco Sour
- Chocolate

No Incluye:

- No incluye transporte
- Gastos Extras

Peruvian

Cooking Lab





Importante considerar lo siguiente:

Es deber de la agencia consultar a pasajeros e informar a Peruvian Cooking Lab sobre las restricciones alimenticias previamente a la fecha del tour, con una anticipación mínima de 24 hrs. Con dicha anticipación, el menú puede ser adaptado y el pasajero podrá recibir la experiencia completa.

Peruvian Cooking Lab, no se responsabiliza por quejas ni realizará cambios de última hora respecto al menú brindado en el tour por falta de información de parte de la agencia. En caso de generar costos adicionales, estos serán asumidos directamente por el pasajero.