

# Cocina internacional: Vietnam

**Duración:** 12 horas (3 sesiones)

**Horario:** Jueves de 16.30 a 20.30 horas

Inicio 15/10/2026

**Monitor:** Salvador Juárez Salmerón (cocinero)

## **Platos a elaborar:**

Sopa de fideos de arroz (Pho)

Rollitos vietnamitas en papel de arroz

Cerdo caramelizado en col

Pescado situán en papel de arroz y salsa agri dulce

Bánh rán (postre vietnamita)

Caramel lemongrass chicken

1. Mise en place necesaria
2. Ingredientes para elaborar cada receta
3. Material para hacer cada receta
4. Preparación del plato y emplatado