

cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

MASTER KIDS, CUINA PER A NENS

MASTER KIDS CURSO COMPLETO Sant Cugat



Preu: 275.00€

Horari:: 18-20h

Data del curs:: 09/04/2016

Impartit per: Equipo Interno

Lloc:

MASTER KIDS, EL PRIMER CURSO DE COCINA COMPLETO PARA NIÑOS

¡Un extraescolar muy original!

CURSO DE COCINA PARA NIÑOS DE 8 A 14 AÑOS con el objetivo de desarrollar su creatividad, sus buenos hábitos alimentarios y su capacidad de trabajar en equipo.

Elaborarán recetas saludables que podrán luego repetir fácilmente en casa, aprendiendo cómo utilizar diferentes ingredientes, utensilios, técnicas y cocciones básicas.

Cada día 10 min de teoría.

Después de las 10 sesiones, una extra: **CONCURSO EL MEJOR MASTER KID COOKITECA!**

Croquetas al gusto (sábado 9 de abril) TEORÍA: CORTE Y TROCEADO

Bechamel. Croquetas de pollo, de queso y de jamón serrano. 3 tipos de rebozados. Postre dulce

ENSALADAS CONSISTENTES (sábado 16 de abril) TEORÍA: PIRÀ•MIDE ALIMENTARIA

Ensalada de lentejas, Ensalada César, Ensaladilla rusa. Postre dulce

Arroces (sábado 23 de abril) TEORÍA: COCCIONES

Arroz a la cubana y Paella de verduras al horno. Postre dulce

Huevos (sábado 30 de abril) TEORÍA: HIGIENE EN LA COCINA

Tortillas de pisos y huevos estrellados. Postre dulce

carnes (sábado 7 de mayo) teoría: emplatar

Solomillo de cerdo y hamburguesitas de carne y de pollo y chips de boniato Postre dulce

PESCADOS (sábado 14 de mayo) teoría: cocinas del mundo

Salmón al papillote y Gambas y verduras en tempura. Postre dulce

PASTA FRESCA (sábado 21 de mayo) TEORÍA: CÓMO montar UN MENÚ

Tagliatelle y raviolis de jamón y queso, con salsa de tomate y salsa 4 quesos. Postre dulce

Menú japonés (sábado 28 de mayo) TEORÍA: CONDIMENTOS Y ESPECIAS

Sushi variado y verduras al Wok. Postre dulce

Aperitivos de fiesta (sábado 4 de junio) Teoría: protocolo en la mesa

Último día del curso! Prepararemos un original aperitivo para los padres que quieran venir al final del taller.

(Recetas sorpresa!)

ÚLTIMA SESIÓN. CONCURSO MASTER KIDS COOKITECA (sábado 11 de junio)

Un jurado evaluará la ejecución de una receta en directo en presencia de alumnos y padres.

(SÓLO NIÑOS QUE HAYAN PARTICIPADO EN UN Mà•NIMO DE 6 SESIONES)

PRECIO CURSO COMPLETO 275€



Cookiteca Valencia 223: Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

Cookiteca Sarrià: Carrer Major de Sarrià nº 74, Barcelona 08017 - Tlf. 93 205 93 73

Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: Qualsevol ubicació

www.cookiteca.com

Correu electrònic:

info@cookiteca.com