

MASTER KIDS, CUINA PER A NENS

MASTER KIDS 2T 2024 Sarrià

Preu: 300.00€

Horari:: 17:30-19:15h

Data del curs:: 10/04/2024

Impartit per: Equipo interno

Lloc: Cookiteca Sarrià



Curs de cuina per a nens amb l'objectiu de desenvolupar la seva creativitat, els seus bons hàbits alimentaris i la seva capacitat de treballar en equip.

No importa el coneixement previ que tinguin de la cuina, a Màster Kids aprendran tot el necessari gràcies a la divertida dinàmica de cada taller.

Activitat adreçada a nens **d'entre 6 i 12 anys (per altres edats consultar)**

FUNCIONAMENT

Curs de cuina que es compon de tallers individuals.

Cada dia els alumnes elaboraran receptes saludables que podran després repetir fàcilment a casa, aprenent com utilitzar diferents ingredients, estris, tècniques i coccions bàsiques.

Els tallers es componen de:

- 10 minuts de teoria
- Elaboració de receptes

Tallers:

1. CROQUETES PERFECTES (Dimecres 10 abril)

-Croquetes de pernil -Croqueta de ceps -Croquetes de gambes

2. ARROSSOS DELICIOSOS (Dimecres 17 abril)

-Paella Marinera - Arròs negre amb sèpia

3. OUS II (Dimecres 24 abri)

-Truita de patates amb ceba caramel·litzada -Ous farcits de gambes

4. ESPECIAL CANELONS Dimecres 08 maig)

-Canellons de pollastre i pernil -Canellons de verdures amb beixamel d'alfàbrega

5. FILET WELLINGTON (Dimecres 15 maig)

-Preparat amb aromes cítriques -Base de parmentier de patata i pèsols saltats amb mantega

6. PEIXOS III (Dimecres 22 maig)

-Madonguetes de peix amb salsa verda -Salmó pasta de full amb verdures i mussolina de llimona

7. ESPECIAL SUSHI (Dimecres 29 maig)

-Preparació d'arròs -Maki de salmó arrebossat i fregit -Sushi de pollastre a l'estil Cesàr-Tortilla tamagoyaki de pernil i formatge

8. MÈXIC LINDO (Dimecres 05 juny)

-Burret de gambes -Burrets de pollastre -Guacamole original amb totopos

9. POSTRES RÀPIDES (Dimecres 12 juny)

-Mini cheesecake -Mousse de xocolata -Flors de poma

10. APERITIUS D'ESTIU (Dimecres 19 juny)

-Amanida de patata murciana -Tarretes cruixents de gambes-Minis de coca de recapta de pernil -Formatge de cabra amb melmelada de tomàquet i festucs.

Horaris: Dimecres 17:30h a 19:15h

Local: Major de Sarrià 74

Que portar: davantal i tupper



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