

# cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

## MASTER KIDS PRO

### MASTER KIDS PRO Curs complet



**Preu: 225.00€**

**Horari:: 18:00-20:00**

**Data del curs:: 04/07/2016**

**Impartit per: Equipo Interno**

**Lloc: Cookiteca Sarrià**

**CURS DE CUINA PER A NOIS I NOIES DE 12 A 15 ANYS amb l'objectiu de desenvolupar la seva creativitat, els seus**  
A diferència d'altres programes, es proposa un aprenentatge més profund de tècniques, com si estiguessin en una **escola professional de cuina.**

El curs és **teòric-pràctic**

i després de cuinar es degusten els plats elaborats, per a la seva valoració i verificació dels conceptes apresos a la classe.  
Al final del curs, previ a una sessió d'avaluació, s'atorga un **diploma d'assistència**

#### **PROGRAMA**

1- Arrossos (dilluns 4 de juliol) TEORIA: tècniques de tall

Risotto de bolets, paella de verdures i pollastre

2- Ous (dimarts 5 de juliol) TEORIA: higiene en la CUINA

Truita de pisos, Ous estrellats i Ou poché.

3- AMANIDES CONSISTENTS (dimecres 6 de juliol) TEORIA: PIRÀMIDE ALIMENTÀRIA

Amanida de llenties, Amanida Cà'sar, Amanida russa.

4- Carns (dijous 7 de juliol) teoria: emplatar

Filet de porc i hamburguesetes de carn i de pollastre i xips de moniato

5- PASTA FRESCA (dilluns 11 de juliol) TEORIA: COM muntar UN MENÚ

Tagliatelle i raviolis de pernil i formatge, amb salsa de tomàquet, salsa pesto i salsa 4 formatges.

6- PEIXOS (dimarts 12 de juliol) teoria: coccions

Salmó a la papillota, Gambes i verdures en tempura, Orada al forn

7- Menú japonès (dimecres 13 de juliol) TEORIA: CUINES DEL MÓN

Sushi variat i verdures al Wok.

8- ÚLTIMA SESSIÓ. CONCURS MASTER KIDS Cookiteca (dijous 14 de juliol)  
Un jurat avaluarà l'execució d'una recepta en directe en presència d'alumnes i pares.  
(NOMÉS NOIS I NOIES QUE HAGIN PARTICIPAT EN UN MÀXIM DE 5 SESSIONS)

Â

**Horaris:**Â Â Â Â Â Â De Dilluns a dijous de 18:00 a 20:00h

Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Inici 4 de juliol

**Centre:** Â Â Â Â Â Â Â Â Cookiteca Sarrià “ Major de Sarrià , 74Â

Â

**Preu:** Â Â Â Â Â Â Â Â 30â,-/taller Â Â

**Curs complet:** Â 8 tallers, 225â,-

**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