

INICIACIÓN COCINA

5. Carnes (SC)



Precio: ~~45.00€~~ **38.25€**

Horario: 20:00-22:00h

Fecha del curso: 31/05/2017

Impartido por: Equipo interno

Lugar:

OFERTA: 15% de descuento

¿Qué haremos hoy?

Como escoger la mejor pieza de carne en el mercado. Punto de cocción perfecto.

Además haremos **3 recetas que degustaremos al final de la clase.**

Recetas

-Vitello tonnato -Secreto ibérico con zanahoria especiada -Conejo en pepitoria

Este taller forma parte del curso de INICIACIÓN A LA COCINA

****** ¿Por qué te puede gustar este curso?**

-Es un curso muy completo y práctico

-Está estructurado por temas, para que puedas profundizar en los ingredientes y las técnicas.

-Las recetas son muy originales. Te permitirán aprender muchas técnicas y a usar muchos ingredientes diferentes.

-Con ellas podrás montar diferentes menús que seguro te sorprenderán a tí y a la gente que los deguste.

-Los talleres son muy dinámicos y divertidos

-Al final degustarás las recetas

-Conocerás gente con las mismas inquietudes

-Tendrás la posibilidad de **contactar con el chef a través de un chat.**

-Y muy importante: si te pierdes alguna clase, no te preocupes! Podrás recuperarla en otro horario o en el trimestre siguiente.

******¿A quién va dirigido?**

A todos aquellos que quieren cocinar en casa de forma variada, saludable y económica. Personas que se independizan, forman una familia o aquellos que nunca habían tenido tiempo!

[Consulta el temario AQUI](#)



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...: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com

E-mail:

info@cookiteca.com