



INICIACIÓN COCINA

8. PESCADOS



Precio: 45.00€

Horario: 20-22h

Fecha del curso: 22/11/2017

Impartido por: Equipo Cookiteca

Lugar:

¿Qué haremos hoy?

Cómo distinguir la calidad del pescado, modo de conservación y diferentes tipos de cocción.

Recetas:

-Salmón en papillote con salsa de soja y naranja – Suquet de pescado -Calamares en su tinta

Este taller forma parte del curso de INICIACIÓN A LA COCINA

****¿Porque 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](#)

Reserva el curso completo con un precio muy especial. (Precio 10 talleres 450€, precio si reservas todo el curso completo: 375€)

Más Info: 93 2004122

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