

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## MENÚS DE VIAJES

### Cocina Vietnamita 2x1



**Precio:** 45.00€

**Horario:** 20:00-22:00h

**Fecha del curso:** 03/05/2018

**Impartido por:** Jordi Salvatella

**Lugar:**

**OFERTA:** 2x1

La **cocina vietnamita es un universo aromático de sabores** donde reinan hierbas para condimentar, verduras y la salsa de pescado.

En un platillo nos podemos encontrar una gama de sabores que varían desde los amargos ácidos y hasta los dulces.

### RECETAS

-Rollitos vietnamitas: **Goi Cuon**

-Satay de pollo

-Crepa salada Ban Xeo

-Perlas de tapioca con leche de coco

*¡Y quédate a degustarlo con una copa de vino!*

## PROFESOR:

**Jordi Salvatella** empezó a temprana edad cocinando en los fogones de casa de su abuela los deliciosos moles y otros platillos tradicionales mexicanos, se formó en la Universidad de Anahuac del norte, y en muchas escuelas de cocina como Cordon bleu y Hoffman. Ha trabajado junto a Albert Raurich, Albert Adrià y Nandu Jubany. Actualmente dirige un grupo de 4 restaurantes en Barcelona y se reinventa en su trabajo dando cursos de cocina y talleres en su tiempo libre.

## PRECIO:

1 Taller 45€  
3 Talleres 120€  
5 Talleres 190€

Esta clase forma parte del curso de cocina avanzada. [Consulta el temario completo aquí](#)

## INCLUYE:

- . Dossier con las recetas elaboradas en classe.
- . Material e ingredientes.
- . Degustación de todos los plats elaborados con una copa de vino.



**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](http://www.cookiteca.com)

E-mail:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)