



MENÚS DE VIAJES

PACK 3 CURSOS COCINA AVANZADA



Precio: 120.00€

Horario: 20:00-22:00h

Fecha del curso: 25/01/2018

Impartido por: Elisabeth Cuevas, Marta Codina, Dieter Westphalen, Jordi Salvatella

Lugar:

Pack de 3 cursos de Cocina avanzada.

Indicar en comentarios qué cursos se escogen.

¿Qué haremos este trimestre?

ARROCES PERFECTOS con ELISABET CUEVAS

Todos los pasos, trucos y **tres recetas diferentes para que te queden siempre perfectos**

Recetas: - Arroz seco de ibéricos con verduraS -Arroz de cebolla con cigalas - Arroz cremoso de setas con foie

Santaló: jueves 25 de enero de 20 a 22h

SUSHI con MARTA CODINA

Taller especial para todos los **amantes del sushi**, 4 recetas muy creativas de sushi para sorprender en casa.

Recetas: - Hosomaki - Uramaki - Nigiri balls - Gunkan

Santaló: jueves 8 de febrero de 20 a 22h

COCINA PERUANA con Dieter Westphalen

Taller especial de **cocina Peruana**, clasificada por muchos expertos como una de las mejores del mundo, de mano de **Dieter Westphalen**, chef del restaurante peruano **The Market Perú**.

Recetas: - Papa a la huancaína - Ceviche nikkei de atún - Ají de gallina

Santaló: jueves 22 de febrero de 20 a 22h

RAMEN con MARTA CODINA

En este taller **aprenderemos a confeccionar 2 tipos de ramen**.

El **shoyu ramen es el más típico del Japón**, el *shoyu ramen*, se elabora a base de un caldo de pollo y cerdo muy sabroso acompañado de una salsa de soja especial.

El **miso ramen** (misoshiru) se elabora a partir de un caldo dashi, compuesto por alga kombu y katsuobushi, complementado con una pasta de habas de soja fermentadas llamada miso.

Prepararemos diferentes toppings y, por último, montaremos los platos, consiguiendo un ramen perfecto que nos trasladará a Japón.

Recetas: - Shoyu ramen - Miso ramen - Edamame

Santaló: jueves 8 de marzo de 20 a 22h

TACOS MEXICANOS con JORDI SALVATELLA

Clase especial dedicada a los tacos mexicanos.

Explicaremos **cómo realizar unas tortillas caseras perfectas**. Además, **haremos tres tipos** de tacos y dos salsas.

Recetas: - Tortillas caseras hechas a mano - Tacos al pastor - Tacos de pescado - Tacos vegetarianos
- Salsa roja tatemada - Salsa de chiles pasillas

Santaló: jueves 22 de marzo de 20 a 22h

FUNCIONAMIENTO

-Cada día los alumnos elaborarán recetas con la ayuda del chef, que podrán repetir fácilmente en casa.

-No tienes que traer nada: nosotros ponemos los ingredientes, la infraestructura, el delantal y las recetas, que te mandaremos por e-mail.

-Los talleres tienen una duración de 2 horas.

Incluye la degustación de los platos después de cocinar!

¿Por qué te gustarán estos talleres?

- Son 100% prácticos
- Recetas con un toque de alta cocina, las últimas tendencias en ingredientes y técnicas a tu alcance
- Muchas ideas y trucos de cocina que podrás aplicar a otras recetas
- Profesores especialistas en cada tipo de cocina
- Clases sueltas, sin compromiso!

PRECIO:

1 Taller: 45€

3 talleres: 120€



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