

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

TALLERES SMART

COCINAR SIN ANTIADHERENTES ¡Alimentación supersana!



Precio: ~~35.00€~~ **26.25€**

Horario: 19:30-21:00h

Fecha del curso: 28/09/2016

Impartido por: Equipo interno

Lugar:

OFERTA: 25% de descuento

Las sartenes, cacerolas y ollas de acero sin antiadherentes son la opción más saludable para cocinar y son muy utilizadas en alta gastronomía.

Sin embargo el uso de estos productos requiere una utilización diferente a los productos tradicionales con antiadherente: Requiere controlar mucho la temperatura y también unos cuidados especiales.

Una vez conocidos los trucos, los resultados que se obtienen son extraordinarios.

En esta sesión, **con la colaboración de Bra**, os explicaremos cómo conseguir elaboraciones perfectas sin que los alimentos se peguen o se quemen.

Recetas

Suprema de salmón con piel crujiente y verduras salteadas

tagliattta con tomate cherry y salvia

Fruta flambeada con un toque picante

¡Un taller imprescindible!

ollas acero bra

Image not readable or empty
/source/ollas acero bra.jpg



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