

INICIACIÓ CUINA

Cookiteca Valencia 223 April
2024

**Jueves 4 de
Marzo**
19-21h



CUINA JAPONESA (PG) 2x1

Introducció a la cuina asiàtica, les receptes més clàssiques d'origen asiàtic. Farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes Sushi: dos tipus de maki Fideus yakisoba Broquetes de pollastre teriyaki ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€65.00

2x1

**Jueves 4 de
Marzo**
11,30-13,30h



7. GUISATS DE L'AVIA (Matí_Sarrià)

Per combinar verdures i llegums amb carn i peix. A més farem receptes que tastarem al final de la classe. Receptes Pollastre pepitoria Mongetes amb cloïsses Fricandó Aquest taller forma part ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

**Jueves 4 de
Marzo**
20:00-22:00h



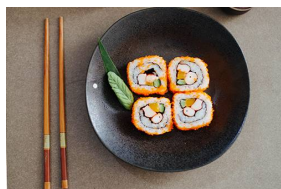
7. GUISATS DE L'AVIA (Tarda_Sarrià)

Per combinar verdures i llegums amb carn i peix. A més farem receptes que tastarem al final de la classe. Receptes Pollastre pepitoria Mongetes amb cloïsses Fricandó Aquest taller forma part ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

Jueves 11 de Marzo
11,30-13,30h



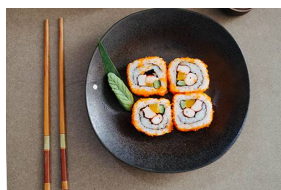
8. CUINA JAPONESA (Matí-Sarrià)

Introducció a la cuina asiàtica, les receptes més clàssiques d'origen asiàtic. Farem receptes que tastarem al final de la classe. Receptes Sushi: dos tipus de maki Fideus yakisoba Broquetes de polla ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

Jueves 11 de Marzo
20-22h



8. CUINA JAPONESA (Tarda-Sarrià)

Introducció a la cuina asiàtica, les receptes més clàssiques d'origen asiàtic. Farem receptes que tastarem al final de la classe. Receptes Sushi: dos tipus de maki Fideus yakisoba Broquetes de polla ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

Viernes 12 de Marzo
19-21h



CUINA JAPONESA (PG) 2x1

Introducció a la cuina asiàtica, les receptes més clàssiques d'origen asiàtic. Farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes Sushi: dos tipus de maki Fideus yakisoba Broquetes de pollastre teriyaki ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€65.00

2x1

Jueves 18 de Marzo
11,30-13,30h



9. TAPETES (Sarrià) (Matí)

Aperitius per sorprendre als teus convidats Farem 5 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes Broqueta de gamba amb crema de mango Caputxí de bolets i pamesà Mini mandonguilles caramel·litzades amb salsa de soja ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

Jueves 18 de Marzo
20-22h



9. TAPETES (Sarrià) (Tarda)

Aperitius per sorprendre als teus convidats Farem 5 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes Broqueta de gamba amb crema de mango Caputxí de bolets i pamesà Mini mandonguilles caramel·litzades amb salsa de soja ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

**Jueves 25 de
Marzo**
11,30h-13,30h



10. MENÚ DE PASQUA (Matí_Sarrià)

Taller especial per elaborar un menú complet de Setmana Santa A més farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes Galette de ceba caramel.litzada amb bolets i emmental Xai amb espècies i patates panadera Mona de pasqua tradicional ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

**Jueves 25 de
Marzo**
20:00-22:00h



10. MENÚ DE PASQUA (Tarda_Sarrià)

Taller especial per elaborar un menú complet de Setmana Santa A més farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes Galette de ceba caramel.litzada amb bolets i emmental Xai amb espècies i patates panadera Mona de pasqua tradicional ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

**Sábado 27 de
Marzo**
12,30-14,30



CUINA JAPONESA (PG) 2x1

Introducció a la cuina asiàtica, les receptes més clàssiques d'origen asiàtic. Farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes Sushi: dos tipus de maki Fideus yakisoba Broquetes de pollastre teriyaki ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€65.00

2x1

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...: Qualsevol ubicació

www.cookiteca.com
Correu electrònic:
info@cookiteca.com