

cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

CUINA VEGANA

CURS CUINA VEGANA VV 2T 2024



Preu: 250.00€

Horari:: 19:30-21:30h

Data del curs:: 30/04/2024

Impartit per: Sofia Ferreira

Lloc: Cookiteca Sarrià

Tallers pràctics de cuina vegana dirigits a tots aquells que volen iniciar-se en aquest tipus d'alimentació.

Estructurats en 6 temes, perquè puguis incorporar fàcilment la dieta vegana en el teu dia a dia!

1. PASTISSOS SALATS 30 abril

- Pastís Galette tomàquet i Carabassó - Pastís cigrons i verdures - Pastís espinacs i xampinyons

2. HAMBURGUESES I SALSES 14 maig

- Hamburguesa Mill- Hamburguesa Remolatxa - Hamburguesa Llenties -Aioli - Salsa d'herbes / Salsa de mostassa / Envinagrats ràpids

3. SABORS DEL MÓN 28 maig

- Zaalouk (Marroc) - Spanakopita (Grecia) - Shakshuka (Medio oriental) - Curry verdures i cigrons (India)

4. ENTRANTS VEGÀ (TAPES) 11 juny

-Xips de Kale -Hummus amb amanida grega -Xampinyons al forn amb pesto -Broquetes de tofu i verdures- Pastís verdures

5. PÍCNIC VEGÀ 25 juny

-Smoothie Verd -Pa Ràpid -Ricotta d'herbes - Regirat Tofu - Amanida primavera - Falàfel

6. POSTRES D'ESTIU 2 julio

- Petit Gâteau – Tartaleta de fruits vermells - Gelat amb cruixent fruita seca i salsa- Creps dolços amb fruita

Horari

Dimarts de 19:30-21:30h

Preu:

Classes soltes: 50€

Curs complet: 250€ (6 tallers)

Pack 3 talleres: 140€



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