cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

COCINA VEGANA

CURSO COCINA VEGANA (PACK 6TALLERES) VV 1T2024 A



Precio: 250.00€

Horario: 19,30-21,30h

Fecha del curso: 16/01/2024

Impartido por: Sofia Ferreira

Lugar: Cookiteca Sarrià

Talleres prácticos de cocina vegana dirigidos a todos aquellos que quieren iniciarse en este tipo de alimentación.

Estructurados es 6 temas, para que puedas incorporar fácilmente la dieta vegana en tu día a día, desde las tapas hasta los postres!

1. BATCH COOKING VEGANO 16/01

Cómo preparar un menú vegano para toda la semana!
Crema lentejas rojas / Pasta con boloñesa / Verduras salteadas con tofu / Strogonoff de champiñones/ Arroz salvaje con semillas /Verduras asadas / Puré Garbanzos/ Ensalada de col

2. HAMBURGUESAS Y SALSAS 30/01

Hamburguesa de Mijjo / Hamburguesa de Garbanzos / Hamburguesa de Champiñones

Mayonesa / Salsa de Hierbas /Salsa de Mostaza / Encurtido rápido

3. SABORES DEL MUNDO 13/02

Thay Green Curry (Tailandia)/ Gnocchi con salsa (Italia) / Tacos mexicanos (México) / Pakoras indias con salsa yogur (India)

4. FINGER FOOD 27/02

Spring rolls salsa cacahuete/Falafel salsa yogur/Muffins salados/ Canapé de calabacín y sobrasada vegana

5. POSTRES VEGANOS 12/03

Tarta cremosa de chocolate/ Crumble manzana y frutos rojos/ Crepes dulces con fruta / Cheesecake en vaso

6. MENÚ PASCUA 26/03

Hummus con zanahoria glaseadas y gremolata/ Paquetitos de revuelto/ Crema zanahoria con chips chirivía/ Vegan one pot pie

Local: Major de Sarrià 74, Barcelona

Horario:

Martes de 19,30-21,30h

Precio:

1 taller: 50€

3 talleres 140€ (Clic aquí)

6 talleres: 250€

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
Cookiteca On Tour: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com
E-mail:
info@cookiteca.com