

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA



## JUNIOR ACADEMY. COCINA 13-16 AÑOS

JUNIOR ACADEMY. Curso completo 4T 2022



**Precio: 335.00€**

**Horario: 17:30-19:15h**

**Fecha del curso: 22/09/2022**

**Impartido por: Equipo interno**

**Lugar: Cookiteca Sarrià**

### **EXTRAESCOLAR DE COCINA PARA CHICOS Y CHICAS DE 13 A 16 AÑOS que ya tienen nociones de cocina**

**Es la continuación del curso Master Kids (6-12 años)**

El curso es **100% práctico y se estructura por temas** para poder profundizar en cada uno de forma individual aplicando diferentes técnicas. Después de cocinar, se degustan los platos elaborados, para su valoración y verificación de los conceptos aprendidos en la clase.

Al final del curso hay una sesión de evaluación y se otorga un **diploma de asistencia**.

#### **PROGRAMA**

##### **1.ARROCES (Jueves 22 septiembre)**

-Arroz caldoso con frutos del mar - Risotto de remolacha y queso de cabra

##### **2.LEGUMBRES Y VERDURAS (Jueves 29 septiembre)**

-Hummus clásico - Estofado exótico de alubias - Velouté de lentejas con tocino

### **3.CARNES Y AVES (Jueves 6 de octubre)**

-Pollo a la catalana- Supremas de solomillo de cerdo en papillote - Mini hamburguesas

### **4.SOPAS Y CREMAS (Jueves 13 de octubre)**

- Vichyssoise de puerro con sus crujientes - Crema de alcachofas - Sopa de coco thai

### **5.HUEVOS (Jueves 20 de octubre)**

-Huevo a baja temperatura con parmentier de patata - Flan de espárragos

- Flamiche de puerros

### **6.PESCADOS (Jueves 27 de octubre)**

- Merluza al horno con patatas y tomate - Fondo de pescado - Suquet de salmonetes de roca

### **7.PASTA FRESCA RELLENA (Jueves 3 de noviembre)**

-Pasta fresca – Raviolis - Tortellini

### **8. COCINA JAPONESA (Jueves 10 de noviembre)**

-Sushi – Wok de pollo con verduras – Fideos Yakisoba

### **9. TAPITAS (Jueves 17 de noviembre)**

-Timbal tricolor con aceite verde – Mini croqueta de bacalao -Chupito de verduras y frutas -Bocadito de chocolate impreso

### **10. MENÚ DE NAVIDAD (Jueves 24 de noviembre)**

-Galets rellenos –Pavo al horno –Tronco de Navidad

### **¿CÓMO APUNTARSE?**

**Fechas:** Inicio 22 de septiembre de 2022

**Horario:** 17:30 a 19:15h- Jueves, Cookiteca Sarrià, Carrer Major de Sarrià, 74 - Tlf. 93 205 93 73

**Precio:** Taller Suelto 38€

Curso completo 335€

master kids pro2

Image not readable or empty  
/source/master kids pro2.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](http://www.cookiteca.com)

E-mail:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)