cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

MASTER KIDS, COCINA PARA NIÑOS

MASTER KIDS 2T 2022 Miércoles Sarrià



Precio: 300.00€

Horario: 17:30-19:15h

Fecha del curso: 20/04/2022

Impartido por: Equipo interno

Lugar: Cookiteca Sarrià

¡Un extraescolar muy original!

CURSO DE COCINA PARA NIÑOS DE 6 A 12 AÑOS* con el objetivo de desarrollar su creatividad, sus buenos hábitos alimentarios y su capacidad de trabajar en equipo.

Elaborarán recetas saludables que podrán luego repetir fácilmente en casa**, aprendiendo cómo utilizar diferentes ingredientes, utensilios, técnicas y cocciones básicas.**

Después de las 9 sesiones, una extra: CONCURSO EL MEJOR MASTER KID COOKITECA!

*Para otras edades, consultar.

Talleres:

Programa 2T 2022

1. CROQUETAS PERFECTAS (MIÉRCOLES 20 DE abril y Sábado 23 de abril)

-Croquetas de jamón -Croqueta de boletus -Croquetas de gambas con cebolla caramelizada

2. ARROCES DELICIOSOS (MIÉRCOLES 27 DE abril y Sábado 30 de abril)

-Rissoto de pesto y queso de cabra -Arroz de botillo

3. HUEVOS INTERNACIONALES (MIÉRCOLES 4 DE MAYO y Sábado 7 de mayo)

-Huevos tradicionales escoceses, muuuu ricos -Huevos revueltos a la francesa y a la flamenca

4. CANELONES TODO EL AÑO (MIÉRCOLES 11 DE mayo y Sábado 14 de mayo)

-Canelones de pollo y jamón -Canelones de verduras con bechamel de albahaca

5. SOLOMILLO WELLINGTON (MIÉRCOLES 18 DE mayo y Sábado 21 de mayo)

Preparado con aromas cítricos, reducción de Pedro Ximenez,

Base de parmentier de patata y guisantes salteados con mantequilla

6. PESCADOS III (MIÉRCOLES 25 DE mayo y Sábado 28 de mayo

-Albondigas de pescado en salsa verde -Salmón hojaldrado con verduras y muselina de limón

7. ESPECIAL SUSHI (MIÉRCOLES 1 DE junio y Sábado 4 de junio)

-Preparación de arroz -Maki de salmón rebozado y frito -Sushi de pollo al estilo Cesár

-Tortilla tamagoyaki de jamón y queso

8. MÉXICO LINDO (MIÉRCOLES 8 y Sábado 11 DE junio)

-Burrito de gambas –Burritos de pollo -Guacamole original con totopos

9. APERITIVOS DE VERANO (MIÉRCOLES 15 y Sábado 18 de junio)

-Ensaladilla de patata murciana -Tartaletas crujientes de gambas

-Minis de coca de recapte de jamón -Queso de cabra con mermelada de tomate y pistachos.

10. SESIÓN EXTRA: EVALUACIÓN TRIMESTRAL/FORMATO CONCURSO (MIÉRCOLES 22 DE JUNIO)

Un jurado evaluará la ejecución de una receta en directo (niños que hayan participado en un mínimo de 6 sesiones)

Horarios: Miércoles 17,30:00h a 19:15h

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