

CUINA VEGANA

CURS CUINA VEGANA (PAK 6 TALLERS)



Preu: 250.00€

Horari:: 19,30-21,30h

Data del curs:: 16/01/2024

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. BATCH COOKING VEGÁ

Com preparar un menú vegà per a tota la setmana!

Crema llenties vermelles / Pasta amb bolonyesa / Verdures saltejades amb tofu / Strogonoff de xampinyons/ Arròs salvatge amb llavors /Verdures rostides / Puré Cigrons/ Amanida de col

Sarrià 16/01

2. HAMBURGUESES VEGETALS I SALSES

Hamburguesa Mill / Hamburguesa Cigrons / Hamburguesa Xampinyons / Maionesa / Salsa d'herbes / Salsa de mostassa / Envinagrats ràpids

Sarrià 30/01

3. SABORS VEGANS DEL MÓN

Thay Green Curry (Tailandia)/ Gnocchi amb salsa (Itàlia)/ Tacos mexicans (Mèxic) / Pakoras indies amb salsa de yogur (India)

Sarrià 12/02

4. FINGER FOOD

Spring rolls amb salsa de cacahuet/ Falafel amb salsa de yogur/ Muffins salats/ Canapé de carbassó i sobrassada vegana

Sarrià 27/02

5. POSTRES VEGANS

Pastís cremós de xocolata/ Crumble de poma i fruits vermells/ Creps dolços amb fruita / Cheesecake en got

Sarrià 12/03

6. MENÚ PASQUA

Hummus amb pastanaga glacejades i gremolata/ Paquetets de remenat/ Crema pastanaga amb xips xirivia/ Vegan one pot pie

Sarrià 26/03

Horari

Dimarts de 19:30-21:30h

Preu:

1 taller: 50€

3 tallers 140€ [\(Clic aquí\)](#)

6 tallers: 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
Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: Qualsevol ubicació

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