

cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

MASTER KIDS, CUINA PER A NENS

MASTER KIDS Curs complet 2021 (dimecres)



Preu: 300.00€

Horari:: 18:00-20:00h

Data del curs:: 14/04/2021

Impartit per: Equipo interno

Lloc: Cookiteca Sarrià

Curs de cuina per a nens amb l'objectiu de desenvolupar la seva creativitat, els seus bons hàbits alimentaris i la seva capacitat de treballar en equip.

No importa el coneixement previ que tinguin de la cuina, a Màster Kids aprendran tot el necessari gràcies a la divertida dinàmica de cada taller.

Activitat adreçada a nens **d'entre 6 i 12 anys (per altres edats consultar)**

FUNCIONAMENT

Curs de cuina que es compon de tallers individuals.

Cada dia els alumnes elaboraran receptes saludables que podran després repetir fàcilment a casa, aprenent com utilitzar diferents ingredients, estris, tècniques i coccions bàsiques.

Els tallers es componen de:

- 10 minuts de teoria
- Elaboració de receptes

Al final de cada trimestre **gran concurs: El millor Masterkid de Cookiteca**

Tallers:

1.ESPECIAL MASSES

Coca de recapte, Crestes, Calzone

2.ARROSSOS

Paella de botifarra, Risotto de verdures, Trufes de xocolata

3.OUS

Truita de pisos, Ous poche amb xampinyons, Natilles

4.MENÚ ITALIÀ

Pasta fresca, Tallarines amb pesto, Raviolis farcits de pernil i formatge, Canelons de carn

5.CARNS I AUS

Filet de porc amb salsa agredolça, Pollastre a la catalana, Pastís de de llimona

6.PEIXOS

Fish & Chips, Daurada a l'orn amb patates, Galetes de xocolata

7.RECEPTES DE L'ÀVIA

Albergínies gratinades, Vedella a la jardinera, Pollastre amb samfaina, Coca de vidre

8.FESTIVAL D'AMANIDES

Amanida tropical amb vinagreta de fruits vermells, Mini amanida Cèsar, Amanida de tomàquet, alvocat i tonyina, Wraps variats. Presentació per bufet.

9.APERITIUS PER SORPRENDRE

Últim dia de el curs! Prepararem un original aperitiu per als pares a la fi de taller.

Chupa xucla de formatge crocant, Patates braves, Bastons de parmesà i olives negres, Minibikinis, Pastís fi de poma

10. SESSIÓ EXTRA: CONCURS MASTER KIDS COOKITECA

Un jurat avaluarà l'execució d'una recepta en directe en presència d'alumnes i pares.
(Només nens que hagin participat en un mínim de 6 sessions)

Horaris: Dimecres 18:00h a 20:00h



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