

cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

MASTER KIDS, CUINA PER A NENS

MASTER KIDS 2T 2023 Sarrià

Preu: 300.00€

Horari:: 17,30:00-19:15h

Data del curs:: 19/04/2023

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

Tallers:

1.CROQUETES PERFECTES (Sarrià, dimecres 19 d'abril i València, dissabte 15 d'abril)

-Beixamel-Croquetes de pernil -Croqueta de ceps -Croquetes de gambes amb cebacaramel-litzada

2.ARROSSOS III (Sarrià, Dimecres 26 D'abril i València, Dissabte 22 d'abril)

-Paella Marinera - Arròs negre caldós

3.OUS II (Sarrià, dimecres 3 de maig i València, dissabte 29 d'abril)

-Tortilla de carbassó - Soufle de formatge - Ous remenats a la francesa

4.ESPECIAL CANELONS (Sarrià, Dimecres 10 de maig i València, Dissabte 6 de maig)

-Canellons de pollastre i pernil -Canellons de verdures amb beixamel d'alfàbrega

5.FILET WELLINGTON (Sarrià, Dimecres 17 de maig i València, Dissabte 13 de maig)

-Preparat amb aromes cítriques, reducció de Pedro Ximenez.-Base de parmentier de patata i pèsols saltats amb mantega

6.PEIXOS III (Sarrià, Dimecres 24 de Maig i València, Dissabte 20 de maig)

-Madonguetes de peix amb salsa verda -Salmó pasta de full amb verdures i mussolina de llimona

7.ESPECIAL SUSHI (Sarrià, Dimecres 31 de Maig i València, Dissabte 27 de maig)

-Preparació d'arròs -Maki de salmó arrebossat i fregit -Sushi de pollastre a l'estil Cesàr-Tortilla tamagoyaki de pernil i formatge

8.MÈXIC LINDO (Sarrià, Dimecres 7 i València, Dissabte 3 de juny)-Burret de gambes -Burrets de pollastre - Guacamole original amb totopos

9.POSTRES RÀPIDES (Sarrià, Dimecres 14 de juny i València, Dissabte 10 de juny)

-Mini cheesecake -Mousse de xocolata -Flors de poma

10.APERITIUS D'ESTIU (Sarrià, Dimecres 21 de juny i València, Dissabte 17 de juny)

-Amanida de patata murciana -Tarretes cruixents de gambes-Minis de coca de recapta de pernil -Formatge de cabra amb melmelada de tomàquet i festucs.Amb tast per als pares!

Amb tast per als pares!

Horaris: Dimecres 17,30h a 19,15h

Local: Major de Sarrià 74

Que portar: davantal i tppers



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