

# cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

## VAL REGAL

### VAL REGAL 1 TALLER CUINA ASIÀTICA

**Preu: 165.00€**

**Horari:: 19,30-21,30h**

**Data del curs:: 31/12/2026**

**Impartit per: Equipo Cookiteca**

**Lloc: Cookiteca Valencia 223**



**Vale per venir a 1 taller**

**Curso de Cocina Asiática, 100% práctico, 2 horas, con degustación.**

#### Talleres del 1º Trimestre 2026

##### 1. ESPECIAL SUSHI

**Valencia 20/01 Sarria 21/01**

Makis, Uramakis, Nigiris y Temakis, combinando pescados y verduras

##### 2. CURRIES DE ASIA

**Valencia 03/02 Sarria 04/02**

-Redang: Curry seco de ternera (Indonesia)

-Kare raisu: Curry de verduras, suave y con un toque dulce (Japón)

-Korma: Curry de pollo con yogur y frutos secos (India)

### **3. RAMEN GYOZAS**

**Valencia 17/02 Sarria 18/02**

Elaboraremos de forma artesanal los fideos del ramen.

-Shoyu ramen

-Miso ramen

-Gyozas de carne y verduras. Dos tipos de cierre

### **4. BAOS RELLENOS**

**Valencia 03/03 Sarria 04/03**

-Gua bao: Bao de tocino, pepino y cacahuete (Taiwán)

-Sheng Jian Bao: Bao a la plancha y vapor con carne de cerdo y cebollino (Shangai)

-Su cai Bao: Bao en forma de hoja relleno de col y setas (Jiangsu)

### **5. DUMPLINGS DEL MUNDO**

**Valencia 17/03 Sarria 18/03**

-Gun Mandu: Empanadas de cerdo (Corea del Sur)

-Momos: Empanadas fritas de pollo y verduras (Nepal / Tíbet)

-Mantu: Empanada al vapor de ternera con salsa de yogur y tomate picante (Afganistán)

-Chà Giò (cha yaw): Rollitos de papel de arroz con cerdo y fideos vermicelli (Vietnam)

Cómo funciona?

**1. Al hacer la reserva pon en "Comentarios" a qué taller quieres venir, o escribemos a [info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com) para reservar tu plaza una vez tengas el vale.**

**2. Tienes que traer delantal, tupperes (por si sobra algo...) y ganas de cocinar!**

**\*\*\*NO CADUCA**

**\*\*\*LA FECHA Y LA UBICACIÓN ES GENÉRICA**

**Si tienes cualquier duda, llama al 932059373 o escribe a [info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)**



**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](http://www.cookiteca.com)  
Correu electrònic:  
[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)