

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

AN INTRODUCTION TO COOKING

Cookiteca Valencia 223
September 2024

**Jueves 4 of
Marzo**
19-21h



Asian Cuisine

Introducción a la cocina asiática. Haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas: Sushi: dos tipos de maki Fideos yakisoba Brochetas de pollo teriyaki ...

Place: Cookiteca Valencia 223

€65.00

2x1

**Jueves 4 of
Marzo**
11,30-13,30h



GRANDMA'S STEW RECIPES

Para combinar verduras y legumbres con carne y pescado. Además haremos recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Pollo pepitoria Judias con almejas Fricandó Este taller forma part ...

Place: Cookiteca Sarrià

€48.00

**Jueves 4 of
Marzo**
20:00-22:00h



GRANDMA'S STEW RECIPES

Para combinar verduras y legumbres con carne y pescado. Además haremos recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Pollo pepitoria Judias con almejas Fricandó Este taller forma part ...

Place: Cookiteca Sarrià

€48.00

**Jueves 11 of
Marzo**
11,30-13,30h



8. Japanese Cooking

Introducción a la cocina asiática, las recetas más clásicas de origen asiático. Haremos recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Sushi, dos tipos de maki Fideos yakisoba Brochetas de po ...

Place: Cookiteca Sarrià

€48.00

**Jueves 11 of
Marzo**
20-22h



8. Japanese Cooking

Introducción a la cocina asiática, las recetas más clásicas de origen asiático. Haremos recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Sushi, dos tipos de maki Fideos yakisoba Brochetas de po ...

Place: Cookiteca Sarrià

€48.00

**Viernes 12 of
Marzo**
19-21h



Asian Cuisine

Introducción a la cocina asiática. Haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas: Sushi: dos tipos de maki Fideos yakisoba Brochetas de pollo teriyaki ...

Place: Cookiteca Valencia 223

€65.00

2x1

**Jueves 18 of
Marzo**
11,30-13,30h



APPETIZERS

Aperitivos para sorprender tus invitados Haremos 5 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Brocheta de gamba con crema de mango Capuchino de setas y parmesano Mini albóndigas caramelizadas con salsa de soja Mojito de coco con ...

Place: Cookiteca Sarrià

€48.00

**Jueves 18 of
Marzo**
20-22h



APPETIZERS

Aperitivos para sorprender tus invitados Haremos 5 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Brocheta de gamba con crema de mango Capuchino de setas y parmesano Mini albóndigas caramelizadas con salsa de soja Mojito de coco con ...

Place: Cookiteca Sarrià

€48.00

**Jueves 25 of
Marzo**
11,30h-13,30h



EASTER MENU

Taller especial para elaborar un menú completo de Semana Santa Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Galette de cebolla caramelizada con setas y emmental Cordero con especias y patatas panadera Mona de pascua tradi ...

Place: Cookiteca Sarrià

€48.00

**Jueves 25 of
Marzo**
20:00-22:00h



EASTER MENU

Taller especial para elaborar un menú completo de Semana Santa Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Galette de cebolla caramelizada con setas y emmental Cordero con especias y patatas panadera Mona de pascua tradi ...

Place: Cookiteca Sarrià

€48.00

**Sábado 27 of
Marzo**
12,30-14,30



Asian Cuisine

Introducción a la cocina asiática. Haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas: Sushi: dos tipos de maki Fideos yakisoba Brochetas de pollo teriyaki ...

Place: Cookiteca Valencia 223

€65.00

2x1

Cookiteca Valencia 223: Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Phone 93 205 93 73

Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Phone 93 205 93 73

Cookiteca Sarrià: EN - Phone 93 205 93 73

Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: m

www.cookiteca.com

Mail:

info@cookiteca.com