

AN INTRODUCTION TO COOKING

Cookiteca Sarrià April 2024

**Jueves 15 of
Abril**
11,30-13,30h



INTRODUCTION TO COOKING- FULL COURSE

Las bases de la cocina. Curso práctico estructurado por temas, para que puedas aprender muchas técnicas y usar diferentes ingredientes. ¡Con degustación! Talleres del curso para el 2º trimestre 2021 ...

Place: Cookiteca Sarrià

€400.00

**Jueves 15 of
Abril**
19-21:00h



INTRODUCTION TO COOKING- FULL COURSE

Las bases de la cocina. Curso práctico estructurado por temas, para que puedas aprender muchas técnicas y usar diferentes ingredientes. ¡Con degustación! Talleres del curso para el 2º trimestre 2021 ...

Place: Cookiteca Sarrià

€400.00

**Jueves 15 of
Abril**
19:00-21:00h



RICE

Se darán a conocer varios tipos de arroz, sus cocciones idóneas y trucos para que queden perfectos. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Arroz caldoso de bogavante Paella clàstica de pescado Arroz negro con sepia y ...

Place: Cookiteca Sarrià

€48.00

**Jueves 15 of
Abril**
11:30-13:30h



RICE

Si te has quedado sin plaza, puedes venir el viernes 16! Haz click aqui! Se darán a conocer varios tipos de arroz, sus cocciones idóneas y trucos para que queden perfectos. Además haremos 3 recetas que degustaremos ...

Place: Cookiteca Sarrià

€48.00

**Jueves 15 of
Abril**
19-21:00h



INTRODUCTION TO COOKING- FULL COURSE

Las bases de la cocina. Curso práctico estructurado por temas, para que puedas aprender muchas técnicas y usar diferentes ingredientes. ¡Con degustación! Talleres del curso para el 2º trimestre 2021 ...

Place: Cookiteca Sarrià

€400.00

**Viernes 16 of
Abril**
11:30-13:30h



RICE

Se darán a conocer varios tipos de arroz, sus cocciones idóneas y trucos para que queden perfectos. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Arroz caldoso de bogavante Paella clàstica de pescado Arroz negro con sepia y ...

Place: Cookiteca Sarrià

€48.00

**Viernes 16 of
Abril**
19:00-21:00h



RICE

Se darán a conocer varios tipos de arroz, sus cocciones idóneas y trucos para que queden perfectos. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Arroz caldoso de bogavante Paella clàstica de pescado Arroz negro con sepia y ...

Place: Cookiteca Sarrià

€48.00

**Miércoles 21 of
Abril**
19:00-21:00h



RICE

Realizaremos pasta fresca con máquinas de hacer pasta, antes de hacer las recetas. Recetas: -Tagliatelle con pato a la carbonara - Parmiggiana de berenjenas -Vitello tonnato Este taller forma parte del curso de INICIACIÓN A LA COCINA ...

Place: Cookiteca Valencia 223

€48.00

**Jueves 22 of
Abril**
11:30-13:30h



RICE

Realizaremos pasta fresca con máquinas de hacer pasta, antes de hacer las recetas. Recetas: -Tagliatelle con pato a la carbonara - Parmiggiana de berenjenas -Vitello tonnato Este taller forma parte del curso de INICIACIÓN A LA COCINA ...

Place: Cookiteca Sarrià

€48.00

**Jueves 22 of
Abril**
19:00-21:00h



RICE

Realizaremos pasta fresca con máquinas de hacer pasta, antes de hacer las recetas. Recetas: -Tagliatelle con pato a la carbonara - Parmiggiana de berenjenas -Vitello tonnato Este taller forma parte del curso de INICIACIÓN A LA COCINA ...

Place: Cookiteca Sarrià

€48.00

**Miércoles 28 of
Abril**
19:00-21:00h



RICE

Cómo elegir una carne, cómo bridarla y cocerla. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Solomillo Wellington Secreto de cerdo ibérico a la mostaza con patatas dauphinoise Albóndigas con salsa de coco especiada ...

Place: Cookiteca Valencia 223

€48.00

**Jueves 29 of
Abril**
19:00-21:00h



RICE

Cómo elegir una carne, cómo bridarla y cocerla. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Solomillo Wellington Secreto de cerdo ibérico a la mostaza con patatas dauphinoise Albóndigas con salsa de coco especiada ...

Place: Cookiteca Sarrià

€48.00

**Jueves 29 of
Abril**
11:30-13:30h



RICE

Cómo elegir una carne, cómo bridarla y cocerla. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Solomillo Wellington Secreto de cerdo ibérico a la mostaza con patatas dauphinoise Albóndigas con salsa de coco especiada ...

Place: Cookiteca Sarrià

€48.00

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