

INICIACIÓN COCINA

Cookiteca Sarrià April 2024

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



INICIACIÓN A LA COCINA- CURSO COMPLETO 2021- Sarrià IC M

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 ...

Local: Cookiteca Sarrià

€400.00

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



INICIACIÓN A LA COCINA- CURSO COMPLETO 2021- Sarrià IC N

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 ...

Local: Cookiteca Sarrià

€400.00

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



1. ARROCES MARINEROS (Sarrià)

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 clásica de pescado Arroz negro con sepia y ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

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



1. ARROCES MARINEROS (Sarrià) M

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 ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

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



INICIACIÓN A LA COCINA- CURSO COMPLETO 2021- Sarrià IC N

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 ...

Local: Cookiteca Sarrià

€400.00

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



1. ARROCES MARINEROS (Sarrià) M

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 ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

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



1. ARROCES MARINEROS (Sarrià)

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 ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

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



2. MENÚ ITALIANO (PG)

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 ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€48.00

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



2. MENÚ ITALIANO (Sarrià) M

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 ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

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



2. MENÚ ITALIANO (Sarrià) N

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 ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

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



3. CARNES PARA INVITADOS (PG)

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 ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€48.00

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



3. CARNES PARA INVITADOS (Sarrià)

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 ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

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



3. CARNES PARA INVITADOS (Sarrià) M

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 ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

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...: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com

E-mail:

info@cookiteca.com