



INICIACIÓN COCINA

Cookiteca Valencia 223 April
2024

**Miércoles 22
de Septiembre**
11:30-13:30h



1. ARROCES (PGM)

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 negro caldoso Paella clásica de pescado Rissoto de setas de temporada ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€48.00

**Miércoles 22
de Septiembre**
11,30-13:30h



INICIACIÓN A LA COCINA- CURSO COMPLETO 4T 2021- PGM

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 4º trimest ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€400.00

**Miércoles 22
de Septiembre**
19,30-21:30h



INICIACIÓN A LA COCINA- CURSO COMPLETO 4T 2021- PG

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 4º trimest ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€400.00

**Miércoles 22
de Septiembre**
19:30-21:30h



1. ARROCES (PG)

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 negro caldoso Paella clásica de pescado Rissoto de setas de temporada ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€48.00

**Jueves 23 de
Septiembre**
19:30-21:30h



1. ARROCES (S)

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 negro caldoso Paella clásica de pescado Rissoto de setas de temporada ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

**Jueves 23 de
Septiembre**
11,30-13:30h



INICIACIÓN A LA COCINA- CURSO COMPLETO 4T 2021- SM

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 4º trimest ...

Local: Cookiteca Sarrià

€400.00

**Jueves 23 de
Septiembre**
19,30-21:30h



INICIACIÓN A LA COCINA- CURSO COMPLETO 4T 2021- S

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 4º trimest ...

Local: Cookiteca Sarrià

€400.00

**Miércoles 29
de Septiembre**
11,30-13,30h



2. PASTA FRESCA Y MUCHO MÁS (PGM)

¿Qué haremos hoy? Diferentes tipos de pasta y deliciosas salsas para acompañarlas. Además haremos 4 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas -Elaboración de pasta fresca -Tagliatelle con salmón y espárragos -Salsa putanesca -Lasagna tradicional

Local: Cookiteca Valencia 223

€48.00

**Miércoles 29
de Septiembre**
19,30-21,30h



2. PASTA FRESCA Y MUCHO MÁS (PG)

¿Qué haremos hoy? Diferentes tipos de pasta y deliciosas salsas para acompañarlas. Además haremos 4 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas -Elaboración de pasta fresca -Tagliatelle con salmón y espárragos -Salsa putanesca -Lasagna tradicional

Local: Cookiteca Valencia 223

€48.00

**Jueves 30 de
Septiembre**
19,30-21,30h



2. PASTA FRESCA Y MUCHO MÁS (S)

¿Qué haremos hoy? Diferentes tipos de pasta y deliciosas salsas para acompañarlas. Además haremos 4 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas -Elaboración de pasta fresca - Tagliatelle con salmón y espárragos -Salsa putanesca -Lasagna tradicional

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