

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

COCINA VEGANA

COCINA VEGANA CURSO COMPLETO 4T 2024 15A



Precio: ~~250.00€~~ **212.50€**

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 01/10/2024

Impartido por: Sofia Ferreira

Lugar: Cookiteca Valencia 223

OFERTA: 15% de descuento

Talleres prácticos de cocina vegana dirigidos a todos aquellos que quieren iniciarse en este tipo de alimentación.

Estructurados es 6 temas, para que puedas incorporar fácilmente la dieta vegana en tu día a día, desde el desayuno hasta los postres!

1. SABORES DEL MUNDO 01 de Octubre

Moussaka de Berenjena (Grecia), Gnocchi con salsa (Italia), Curry de verdura y garbanzos (India), Pescado del huerto (Portugal)

2. HAMBURGUESAS VEGANAS Y SALSAS 15 de Octubre

Hamburguesa Mijo, Hamburguesa Garbanzos, Hamburguesa Champiñones, Aioli, Salsa de Hierbas, Salsa de Mostaza, Encurtido rápido

3. ARROCES VEGANOS 29 de octubre

"Falso" Risotto, Arroz del mar, Arroz sin "pato" al horno

4. TAPAS VEGANAS 12 de noviembre

Chips de col Kale, Hummus de remolacha, Pastel salado de verduritas, Brochetas de tofu con salsa, Canapé de calabacín y sobrasada vegana

5. POSTRES VEGANOS 26 de noviembre

Tarta cremosa de chocolate, Pastel de zanahoria, Panna cotta de coco, Strudel de manzana

6. MENU DE NAVIDAD VEGANO 10 de diciembre

Rollito de queso vegano, Champiñones al horno con pesto, Crema remolacha y romero, Wellington lentejas y champiñones

Horario: Martes de 19:30-21:30h

Local: Carrer Valencia 223, 08007 Barcelona

Traer: Delantal, tupper para que puedas llevar la comida en el caso de que sobre y muchas ganas de pasarlo bien!

¿Por qué te puede gustar este curso?

- Es un curso muy completo y práctico
- Está estructurado por temas, para que puedas aprender muchas técnicas y usar muchos ingredientes diferentes.
- Las recetas son muy originales. Con ellas podrás montar diferentes menús que seguro te sorprenderán a tí y a la gente que los deguste.
- Los talleres son muy dinámicos y divertidos
- Al final degustarás las recetas
- Conocerás gente con las mismas inquietudes
- Y muy importante: si te pierdes alguna clase, no te preocupes! Podrás recuperarla en otro horario o en el trimestre siguiente.**

¿Cómo aprovechar el curso a tope?

- Participando activamente en las clases
- Repitiendo las recetas en cada poder compartir dudas en las clases siguiente

¿A quién va dirigido?

A todos aquellos que quieren cocinar en casa de forma variada, saludable y económica.



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