

COCINAS DEL MUNDO

MENÚ TAILANDÉS CM



Precio: 58.00€

Horario: 19:30h-22:00h

Fecha del curso: 28/01/2025

Impartido por: Dani Salvador

Lugar: Cookiteca Valencia 223

El chef Dani Salvador nos ayudará a hacer las tradicionales recetas de la cocina Thai:

- -Pad thai
- -Curry rojo de gambas
- -Sopa tom kha
- -Ajad de pepino

Además, Dani nos explicará tips i costumbres de esta cocina asiàtica. Image not readable or empty

/sourceannerntheainai.png

*** Chef Dani Salvador Image not readable or empty Dani Salvadordor.jpg Después de formarse y hacer las prácticas en la Escuela de Hostelería de Sant Pol de Mar, Dani ha trabajado como chef en diversos restaurantes nacionales e internacionales: "El raco d'en Freixa" (1 estrella michelín), "El Girasol "(1 estrella michelín) "La posada de la casa de la abad de Ampudia" (Relais Chateaux, 1 estrella Michelín), "El castell de la ciutat (La Seu d'Urgell)" (Perteneciente a Relais Chateaux, 1 estrella michelín).

En Londres trabajó en Harrods, "Absolute Taste", compañía de catering para jets privados i "Naked Nosh" (Londres), compañía de catering y comida mediterránea que él mismo fundó.

Tiene un gran experiencia en todo tipo de cocina y es un gran admirador de la gastronomía thai

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

 $\textbf{Cookiteca Sarrià:} \ \text{Carrer Major de Sarrià} \ n^{\text{o}} \ 74, \ \text{Barcelona} \ 08017 \ \text{-} \ \text{Tlf.} \ 93 \ 205 \ 93 \ 73$

Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com E-mail: info@cookiteca.com