

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA



MASTER KIDS, COCINA PARA NIÑOS

MASTER KIDS CURSO COMPLETO J



Precio: 275.00€

Horario: 18-20h

Fecha del curso: 14/01/2016

Impartido por: Equipo Interno

Lugar: Cookiteca Sarrià

MASTER KIDS, EL PRIMER CURSO DE COCINA COMPLETO PARA NIÑOS

¡Un extraescolar muy original!

CURSO DE COCINA PARA NIÑOS DE 8 A 14 AÑOS con el objetivo de desarrollar su creatividad, sus buenos hábitos alimentarios y su capacidad de trabajar en equipo.

Elaborarán recetas saludables que podrán luego repetir fácilmente en casa, aprendiendo cómo utilizar diferentes ingredientes, utensilios, técnicas y cocciones básicas.

Cada día 10 min de teoría.

Después de las 10 sesiones, una extra: **CONCURSO EL MEJOR MASTER KID COOKITECA!**

Croquetas al gusto (Sábado 16/01) TEORÍA: CORTE Y TROCEADO

Bechamel. Croquetas de setas, de jamón y de espinacas. Postre dulce

Arroces (Sábado 23/01) TEORÍA: COCCIONES

Risotto de 3 quesos, Paella de montaña, Arroz pilaf. Postre: pañuelos de filo.

HuevoS (Sábado 30/01) TEORÍA: HIGIENE EN LA COCINA

Tortillas variadas: de patata y de calabacín. Postre: soufflé de chocolate

ENSALADAS CONSISTENTES (Sábado 06/02) TEORÍA: EMPLATAR

Ensalada mediterránea de pasta con parmesano y tibia de verduras . Postre: fruta tropical

carnes (sábado 13/02) teoría: ORDEN Y CONSERVACIÓN

Pollo con almendras y cazuelita de butifarra. Postre dulce.

COCINA MEXICANA (Sábado 20/02) TEORÍA: COCINAS DEL MUNDO

Burritos y quesadillas. Postre: churros con chocolate.

PESCADOS (Sábado 27/02) teoría: PIRÀMIDE ALIMENTARIA

Calamares rellenos y brocheta de rape con bacón. Postre dulce.

PASTA FRESCA (Sábado 05/03) TEORÍA: CÓMO montar UN MENÚ

Spaghetti con salsa carbonara y boloñesa. Postre dulce

Aperitivos PARA SORPRENDER (Sábado 12/03) Teoría: protocolo en la mesa

¡Último día del curso! Prepararemos un original aperitivo para los padres que quieran venir al final del taller.

(¡Recetas sorpresa!)

SESIÓN EXTRA: CONCURSO MASTER KIDS COOKITECA (Sábado 19/03)

Un jurado evaluará la ejecución de una receta en directo en presencia de alumnos y padres.

(SÓLO NIÑOS QUE HAYAN PARTICIPADO EN UN MÀNIMO DE 8 SESIONES)

PRECIO CURSO COMPLETO 250€



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