

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

MASTER KIDS, COCINA PARA NIÑOS

MASTER KIDS CURSO COMPLETO (sábados)



Precio: 275.00€

Horario: 18:00-20:00h

Fecha del curso: 01/10/2016

Impartido por: Equipo Cookiteca

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!**

Temario:

1 MERIENDAS Y DESAYUNOS (JUEVES 29/09 Y Sábado 03/10) TEORÍA: pirámide alimentaria

Smoothie bicolor / Torrijas / Cràppes dulces y salados / Helados de fruta

2. TARTAS SALADAS (JUEVES 06/10 Y Sábado 08/10) TEORÍA: TÉCNICAS DE CORTE

Coca de recapte / Quiche Lorraine / Mini pizzas variadas

3. ZOODLES (JUEVES 13/10 Y Sábado 15/10) TEORÍA: cómo montar un menú

Zoodles de zanahoria y hortalizas / Spaghetti de patata fritos / Canelón de calabacín con queso

4. ARROCES (JUEVES 20/10 Y Sábado 22/10) TEORÍA: COCCIONES

Paella mar y montaña / Arroz 3 delicias / Pastel de arroz

5. HUEVOS (JUEVES 27/10 Y Sábado 29/10) teoría: ORDEN Y CONSERVACIÓN

Huevos al nido con jamón / Huevos de codorniz con lecho de patatas / Huevos revueltos

6. PESCADOS (JUEVES 03/11 Y Sábado 05/11) teoría: higiene en la cocina

Salmón con muselina / Fish & chips / Tempura de verduras

7. CARNES y AVES (JUEVES 10/11 Y Sábado 12/11) TEORÍA: emplatado

Secreto ibérico con chips de yuca / Serpentina de butifarra / Muslitos de pollo caramelizados

8. MASAS PARA PAN (JUEVES 17/11 Y Sábado 19/11) TEORÍA: COCINAS DEL MUNDO

Panecillos variados / Pan marroquí en sartén / Tortitas indias

9. TAPAS (JUEVES 24/11 Y Sábado 26/11) TEORÍA: CONDIMENTOS Y ESPECIES

Mini tortillas de bocado / Chupito de calabaza / Mini brocheta de pavo con verdura / Flor de hojaldre /

Tatin de manzana individual

10. CUPCAKES DE NAVIDAD (JUEVES 01/12 Y Sábado 03/12) Teoría: protocolo en la mesa

11. SESIÓN EXTRA: CONCURSO MASTER KIDS COOKITECA (JUEVES 15/12 Y Sábado 17/12)

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

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



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