cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

MASTER KIDS, COCINA PARA NIÑOS

MASTER KIDS Curso Completo Escolar 2024-2025 Sarrià Miércoles

Precio: 850.00€

Horario: 17:30-19:15h

Fecha del curso: 25/09/2024

Impartido por: Equipo interno

Lugar: Cookiteca Sarrià

¡Un extraescolar muy original!

CURSO DE COCINA PARA NIÑOS DE 6 A 12 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.**

No importa el nivel de cocina que tengan, en Master Kids aprenderan todo lo necesario gracias a las divertidas dinámicas en el taller

(Para niños de 13-16 anys JUNIOR ACADEMY)

FUNCIONAMIENTO

Curso anual de cocina formado por tres programas trimestrales.

Opciones:

-Curso completo (3 trimestres: 4T 2024, 1T 2025, 2T 2025)
-Trimestres independientes

-Talleres sueltos

Los talleres talleres están compuestos de:

- 10 minutos de teoría
- Elaboración de recetas

Talleres 4 trimestre 2024:

1. PAN Y MASAS I (SARRIÀ MIÉRCOLES 25/09 – VALENCIA SÁBADO 28/09)

Panecillos (elaboración de pan artesano), Pizza 4 estaciones, Quiche lorraine

2. ARROCES I (SARRIÀ MIÉRCOLES 02/10 – VALENCIA SÁBADO 05/10)

Risotto verde, Paella mixta

3. HUEVOS (SARRIÀ MIÉRCOLES 09/10 – VALENCIA SÁBADO 19/10)

Tortilla de patata y cebolla caramelizada, Huevos estrellados, Huevo poché

4. PASTA FRESCA (SARRIÀ MIÉRCOLES 16/10 – VALENCIA SÁBADO 26/10)

Pasta de colores, salsa de tomate casera y Lasagna tradicional

5. CARNES y AVES I (SARRIÀ MIÉRCOLES 23/10 – VALENCIA SÁBADO 09/11)

Albondigas mixtas en salsa, Pollo al curry con gratinado de patatas

6. PESCADO I (SARRIÀ MIÉRCOLES 30/10 – VALENCIA SÁBADO 16/11)

Salmón al papillote, Nuggets de merluza

7. COCINA JAPONESA I (SARRIÀ MIÉRCOLES 06/11 – VALENCIA SÁBADO 23/11)

Sushi de verduras y salmón, Wok de pollo y verduras

8. ¡VIVA MÉXICO! (SARRIÀ MIÉRCOLES 13/11 – VALENCIA SÁBADO 30/11)

Tacos de pollo, Guacamole

9. APERITIVOS PARA SORPRENDER (SARRIÀ MIÉRCOLES 20/11 – VALENCIA SÁBADO 14/12)

Chupa chupa de queso crocanti, Patatas bravas, Bastones de parmesano y olivas negras, Minibikinis

10. MENÚ DE NAVIDAD (SARRIÀ MIÉRCOLES 27/11 – VALENCIA SÁBADO 21/12)

Canelones, Pollo con pasas y piñones, Turrón de chocolate

Programa 1t 2025

1.PAN Y MASAS II

2.ARROCES II

3.MENÚ ITALIANO

4.CARNES y AVES II

5.PESCADO II

6.RECETAS DE LA ABUELA

7.FESTIVAL ENSALADAS

8.COCINA JAPONESA II

9.COCINA DE APROVECHAMIENTO

10.MENÚ DE PASCUA

Programa 2t 2025

1.CROQUETAS CREATIVAS

2.ARROCES III

3.HUEVOS II

4.ESPECIAL CANELONES

5.SOLOMILLO WELLINGTON

6.PESCADOS III

7.ESPECIAL SUSHI

8.¡VIVA MÉXICO! II

9. APERITIVOS DE VERANO

10.SESIÓN EXTRA: CONCURSO FINAL MASTER KIDS COOKITECA

Horarios: Miércoles 17:30h a 19:15h

Local: **Major de Sarrià 74**

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