

MASTER KIDS ENGLISH CLASSES- COURSE

MASTER KIDS ENGLISH CLASSES- COURSE



Precio: 295.00€

Horario: 17:30-19:30h

Fecha del curso: 21/01/2020

Impartido por: Equipo interno

Lugar: Cookiteca Sarrià

COOKING COURSE FOR CHILDREN FROM 6 TO 12 YEARS OLD. This course is designed for children, to developing their creativity, good eating habits and ability to work in teams.

They will make healthy, salty recipes and desserts, **which can be easily repeat at home.**

Every day 10 minutes of theory.

After 9 classes, we will have an extra session: **THE BEST MASTER KID COOKITECA!**

Workshops:

1. Baking dough

Artisan bread dough, Pizza 4 seasons, Quiche Lorraine

2. Rices

Chicken Paella, Green Risotto, **Brownie**

3. Eggs

Caramelized potato and onion tortilla, Baked eggs with bacon, **Cheesecake**

4. Fresh pasta

Colored Pasta and two sauces: Tomato and Pesto, **Fruits crostata**

5. MEAT and POULTRY

Roasted chicken skewers, Mixed meatballs in sauce, **Chocolate mousse**

6. FISH

Fish Nuggets, Salmon puff pastry with vegetables, **Carrot cupcakes**

7. MEXICAN FOOD

Baked steak Burritos, Chicken Fajitas, Guacamole

8. Japanese Food

Rice Makis with vegetables and salmon, Inverted Makis, Meat Gyozas

9. Surprising appetizers

Last day of classes. We will prepare an original snack for parents at the end of the workshop.

Cheese crispy lollipop, Wild potatoes, Parmesan sticks and black olives, Minibikinis, **Apple pie.**

10. EXTRA SESSION: MASTER KIDS COOKITECA

(Only for children who have participated in a minimum of 6 sessions)

A jury will evaluate the execution of a live recipe in the presence of students and parents.

Schedule: Tuesday 17:30-19:30- From 21 January to 24 March 2020.

CAST

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.**

Después de las 9 sesiones, una extra: CONCURSO EL MEJOR MASTER KID COOKITECA!

*Para otras edades, consultar.

Talleres:

1. Especial Masas

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

2. Arroces

Paella de pollo, Risotto verde, **Brownie**

3. Huevos

Tortilla de patata y cebolla caramelizada, Huevos al horno con bacon, **Cheesecake**

4. Pasta fresca

Pasta de colores y dos salsas: Tomate y Pesto, **Crostata de frutas**

5. Carnes y Aves

Brochetas de pollo glaseadas, Albondigas mixtas en salsa, **Mousse de chocolate**

6. Pescados

Nuggets de merluza, Salmón hojaldrado con verduras, **Cupcakes de zanahoria**

7. ¡VIVA MÉXICO!

Burritos de ternera gratinados al horno, Fajitas de pollo, Guacamole

8. Menú Japonés

Makis de arroz con verduritas y salmón, Makis invertidos, Gyozas de carne

9. Aperitivos para sorprender

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

Chupa chupa de queso crocanti, Patatas braves, Bastones de parmesano y olivas negres, Minibikinis, **Tarta fina de manzana**

10. SESIÓN EXTRA: CONCURSO MASTER KIDS COOKITECA

(Sólo niños que hayan participado en un mínimo de 6 sesiones)

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

Horarios: 21 de enero al 24 de marzo 2020- Martes 17:30h a 19:30h



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