

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA



## VALE REGALO

### PACK 2PAX Ven acompañado! Asiático A1



**Precio:** 90.00€

**Horario:** 19,30-22h

**Fecha del curso:** 31/12/2026

**Impartido por:** Equipo Cookiteca

**Lugar:** Cookiteca Valencia 223

**Vale para dos personas o para venir a dos talleres a un precio especial!**

**Participación de dos personas en un taller del Curso de Cocina Asiática, 100% práctico, 2 horas, con degustación.**

#### Talleres del 1º Trimestre 2026

##### 1. ESPECIAL SUSHI

**Valencia 20/01 Sarria 21/01**

Makis, Uramakis, Nigiris y Temakis, combinando pescados y verduras

##### 2. CURRIES DE ASIA

**Valencia 03/02 Sarria 04/02**

-Redang: Curry seco de ternera (Indonesia)

- Kare raisu: Curry de verduras, suave y con un toque dulce (Japón)
- Korma: Curry de pollo con yogur y frutos secos (India)

### **3. RAMEN GYOZAS**

#### **Valencia 17/02 Sarria 18/02**

Elaboraremos de forma artesanal los fideos del ramen.

- Shoyu ramen
- Miso ramen
- Gyozas de carne y verduras. Dos tipos de cierre

### **4. BAOS RELLENOS**

#### **Valencia 03/03 Sarria 04/03**

- Gua bao: Bao de tocino, pepino y cacahuete (Taiwán)
- Sheng Jian Bao: Bao a la plancha y vapor con carne de cerdo y cebollino (Shangai)
- Su cai Bao: Bao en forma de hoja relleno de col y setas (Jiangsu)

### **5. DUMPLINGS DEL MUNDO**

#### **Valencia 17/03 Sarria 18/03**

- Gun Mandu: Empanadas de cerdo (Corea del Sur)
- Momos: Empanadas fritas de pollo y verduras (Nepal / Tíbet)
- Mantu: Empanada al vapor de ternera con salsa de yogur y tomate picante (Afganistán)
- Chà Giò (cha yaw): Rollitos de papel de arroz con cerdo y fideos vermicelli (Vietnam)

Cómo funciona?

**1. Al hacer la reserva pon en "Comentarios" a qué taller quieras venir, o escríbemos a [info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com) para reservar tu plaza una vez tengas el vale.**

**2. Tienes que traer delantal, tuppers (por si sobra algo...) y ganas de cocinar!**

**\*\*\*NO CADUCA**

**\*\*\*LA FECHA Y LA UBICACIÓN ES GENÉRICA**

**Si tienes cualquier duda, llama al 932059373 o escribe a [info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)**



**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](http://www.cookiteca.com)

E-mail:

info@cookiteca.com