

Taller práctico

TECNICAS DE COCINA

CHEF REYES FARINA GRAND DIPLOME LE CORDON BLEU

Si tienes toda clase de diplomas, masters, idiomas... pero no sabes hacer un huevo frito... ¡Este es tu curso!

CURSO de 4 CLASES (2.30h/clase): 220€

Clase suelta 60€

Octubre: Los martes 10, 17, 24 y 31 a las 20:00h

MENÚ 1- FONDOS

Fondo oscuro - Fondo de pescado

Recetas:

Sopa de ajo

Sopa de pescado con arroz

MENÚ 2 - SALSAS

Bechamel - Mayonesa

Recetas:

Espinacas a la crema

Ensaladilla Rusa

MENÚ 3 - CORTES

Cortes de verduras

Recetas:

Salsa de tomate y pisto

Menestra

MENÚ 4 - ESPECIAS

Aprende a conocerlas

Recetas:

Pollo al curry

Brochetas con su salsa

pimientay^{sal}

(ESCUELA DE COCINA)

RESERVA TU PLAZA: INFO@PIMIENTAYSAL.COM TEL.91 351 56 57

Taller práctico

TECNICAS DE COCINA

CHEF REYES FARINA GRAND DIPLOME LE CORDON BLEU

Si tienes toda clase de diplomas, masters, idiomas... pero no sabes hacer un huevo frito... ¡Este es tu curso!,

CURSO de 4 CLASES (2.30h/clase): 220€

Clase suelta 60€

Noviembre: los martes 7, 14, 21 y 28 a las 20:00h

MENÚ 5- Pescado

Escabeche - Rebozado

Recetas:

Mejillones en escabeche

Merluza rebozada

Arroz blanco

MENÚ 6 - Huevos

Recetas:

Tortilla de patata

Huevos escalfados

MENÚ 7 - Masas

Masa Brisa - Crema Pastelera

Recetas:

Quiche Lorraine

Tartaletas de limón

MENÚ 8 - Pollo

Recetas:

Pollo al curry

Brochetas con su salsa

pimientay^{sal}

(ESCUELA DE COCINA)

RESERVA TU PLAZA: INFO@PIMIENTAYSAL.COM TEL.91 351 56 57