



CHEF CAMP NAVIDAD 2017

¡Esta navidad saca el chef que hay en ti!

Un campamento urbano diferente para esos jóvenes cocinillas que quieren aprender a hacer platos deliciosos para sorprender a la familia y desenvolverse con soltura en la cocina, aprendiendo las técnicas básicas y disfrutando de nuevo sabores.

En cada clase haremos un menú completo navideño (aperitivos, primero, segundo y postre), con recetas a través de los cuales aprenderán los diversos cortes, técnicas de cocina, limpieza de alimentos, los distintos tipos de carne...

Recetas típicas de navidad, y tb de nuestra cocina tradicional, sana y equilibrada y también otras más exóticas para descubrir lo que se come en otras partes del mundo.

Haremos de todo: pan artesano, masas de bizcochos, galletas decoradas, roscón, polvorones, mazapanes... pollo relleno, consomé, croquetas, tortilla, albóndigas de varios tipos, una paella como la de la abuela, usar el wok y el micro, aperitivos... y muchos platos más!

CARACTERÍSTICAS:

El taller de cocina proporciona: recetarios, todos los utensilios y materiales, y la comida está incluida.

Las clases tendrán un máximo de 12 alumnos y un mínimo de 5.
Edad mínima 8 años aprox.

Casos de alergias alimentarias: sólo tienes que avisarnos de qué alergia o intolerancia y adaptaremos los menús.

HORARIOS:

La clase será de 9.30 a 13.30h.
Si necesitas flexibilidad de horario dinoslo!

CUÁNDO (lunes a viernes):

22 de dic
26-29 de dic
2-5 de enero

PRECIOS:

Un día: 50€
Dos días: 90€
Tres días: 140€
Cuatro días: 180€
Cinco días: 200€
Más días: CONSULTAR

Para reservar se pide el 50% con antelación
10% de descuento para herman@s y prim@s

Para apuntarse/reservar:

escribe un correo a apetitoh@apetitoh.com

y te enviaremos el formulario para
formalizar la reservar

escuela
à
PETIT
'OH!
DE COCINA