

REGALA CURSOS DE COCINA ¡SÉ ORIGINAL!



OTROS CURSOS y SERVICIOS

→ **Curso a medida:** para grupos de **10 a 20 personas** que quieran aprender sobre algún tema culinario en concreto, nosotros os haremos un curso a medida. Celebra fiestas de **cumpleaños** para niños y adultos, **reuniones de empresa**, **catas**, presentación de productos y artículos de cocina, etc...

→ **Curso/Chef a Domicilio:** para aquellos que tienen problemas de horarios, movilidad o simplemente quieren sacar más partido a su cocina. Además, si no tienes tiempo de cocinar o quieres sorprender a tus invitados también podemos cocinar el menú que desees en tu casa. Infórmate.

→ **Cursos Profesionales:** cursos de cocina y/o charlas para destinatarios diversos, como centros de salud, hospitales, residencias, centros docentes (como colegios, guarderías, etc.), caterings, restaurantes, hoteles, cursos específicos para ayuntamientos. Diseño de cartas para hostelería: menús equilibrados, cocina creativa etc... Pide información detallada.

→ **Cursos de cata:** Cursos de iniciación a la cata de vino, iniciación a la cata de cerveza, talleres de vino/cerveza y cocina con maridaje, catas específicas de aceite, chocolates... Para grupos de 10 a 14 alumnos. Pide información detallada.

→ **Tienda física:** Visita nuestra tienda ubicada junto a la escuela. Tenemos todo tipo de productos y accesorios para cocinar. Gran variedad de artículos de **Lékué**

Estos cursos pueden sufrir modificaciones de fecha y horario, consultar disponibilidad previamente.

Horario de información

Lunes a Viernes:
11:00-13:00 18:00-20:00
Sábados (si hay curso):
11:00 a 13:00

Nos puedes encontrar en...

Calle San Marcos nº1, 18005, Granada
www.facebook.com/cocinajaviervilchezgranada/
Instagram: @cocinajaviervilchez
info@javiervilchez.com
958 08 94 84



Javier Vilchez

ESCUELA DE COCINA

CURSOS ABRIL-JULIO 2017

C/ San Marcos nº 1, GRANADA

958 08 94 84

info@javiervilchez.com

www.javiervilchez.com



No se realizan reservas previas de los cursos

La reserva de un curso se hace efectiva mediante el pago de la plaza,
A través de nuestra web o en la misma escuela

CURSO COCINA NIÑOS

200€/completo



10, 11, 12 y 13 // 17, 18, 19 y 20 de JULIO de 10h a 14h:

→ Curso intensivo de dos semanas de lunes a jueves, de *cuatro horas* cada jornada, en la cual los niños de entre 8 y 10 años podrán aprender a realizar diferentes menús creativos, equilibrados y divertidos. Talleres en los cuales compartirán con otros niños su afición por la cocina y como comer de una forma saludable. Se realizan actividades lúdico gastronómicas, conocimiento de ingrediente en inglés y por supuesto cocinan cada día lo que después comen, para que una vez que terminen el taller se vayan a casa contentos y comidos! La mejor idea para las vacaciones de verano!!

10 julio:

- Ensalada variada (buffet)
- Spaghetti Medusa con patata asada
- Dorayakis chocolate

11 julio:

- Caracolas de jamón y queso
- Cangreburger con patatas chips
- Sopa de yogur con fruta

12 julio:

- Macarrones con boloñesa
- Brochetas de pollo y verdura
- Tartitas de manzana

13 julio:

- Empanadillas de atún y pisto
- Lasaña de calabacín y carne picada al gratén
- Cookies de chocolate

17 julio:

- Ensaladilla rusa
- Lomito de cerdo empanado con teriyaki
- Ensalada de frutas

18 julio:

- Huevos rellenos de atún
- Croquetas de merluza y calamar
- Gelatinas de sandía y melón

19 julio:

- Flautas de salchicha y queso
- Albóndigas con tomate y puré de patata
- Piruletas de hojaldre y frutos rojos

20 julio:

- Sopa de picadillo
- Mini pizzas al gusto
- Cupcakes decoradas



→ 100€ una semana

CURSO COCINA ORIENTAL

75€/curso



24, 25, 26 y 27 de JULIO de 18:30h a 20:30h

- Curso completo de cuatro días en jornada de dos horas, en el cual conoceremos diferentes recetas de la cocina oriental así como tipos de ingredientes, usos, técnicas de cocinado y presentaciones. Al final de cada clase se gustará todo lo cocinado con bebidas típicas orientales.

COCINA TAILANDESA:

→ Pad thai con gambas / Brocheta de cerdo satay / Rollito de primavera Pho Phia

COCINA CHINA:

→ Arroz frito / Cerdo agridulce / Mantou (pan chino al vapor) de cerdo con jengibre

COCINA VIETNAMITA y COREANA

→ Bánh Mí (bocadillo vietnamita) / Kimchi Casero / Bulgogi (ternera especiada al wok)

COCINA JAPONESA

→ Corte de pescado y cocinado del arroz para **Sushi** y sus variantes / Katsu curry

→ 20€ una clase

TALLERES DE COCINA

Cursos de carácter presencial en formato clase magistral, en los cuales se aprenden las diferentes técnicas, elaboraciones, historia y recetas de las variadas temáticas de cada taller. La duración de cada taller es de alrededor de **2 horas**.

FECHA	HORARIO	CURSO	PRECIO
Viernes 26 Mayo	18:00h 20:00h	DULCES JAPONESES	15€
Viernes 2 Junio	18:00h 20:00h	FRUTOS SECOS y CHOCOLATE	15€
Viernes 9 Junio	18:00h 20:00h	ALGAS EN LA COCINA	15€
Viernes 23 Junio	18:00h 20:00h	GAZPACHOS y SOPAS FRÍAS	15€
Martes 18 Julio	18:30h 20:30h	BOCADITOS SALADOS	15€
Jueves 20 Julio	18:30h 20:30h	HELADOS y SORBETES	15€

CURSOS MONOGRÁFICOS

Cursos de carácter presencial de una sola jornada de duración y con la diferencia de otros cursos de que se realiza de una forma más **práctica**. Al final de cada curso se prueba todo lo elaborado. La duración de cada monográfico es de alrededor de **4 horas**.

FECHA	HORARIO	CURSO	PRECIO
Sábado 3 Junio	10:00h 14:00h	POSTRES: INDIVIDUALES y VASITOS	30€
Sábado 24 Junio	10:00h 14:00h	COCINA RÁPIDA, LIGERA y SANA	30€

PRÓXIMO TRIMESTRE

A FINALES DE JULIO TENDREMOS LA NUEVA PROGRAMACIÓN DE CURSOS DE SEPTIEMBRE a DICIEMBRE
PODRÁS COGER TU FOLLETO EN LA ESCUELA o CONSULTAR
NUESTRA WEB: WWW.JAVIERVILCHEZ.COM