

REGALA CURSOS DE COCINA ¡SÉ ORIGINAL!



OTROS CURSOS y SERVICIOS

→ **Curso a medida:** para grupos de **12 a 15 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	Nos puedes encontrar en...
Lunes a Viernes: 11:00-13:00 18:00-20:00 Sábados (si hay curso): 11:00 a 13:00	Calle San Marcos nº1, 18005, Granada https://www.facebook.com/escuelacocina.javiervilchez info@javiervilchez.com 958 08 94 84



JAVIER VÍLCHÉZ

ESCUELA DE COCINA

CURSOS SEPTIEMBRE 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 BÁSICA

125€/curso

 Del 18 de SEPTIEMBRE al 27 de NOVIEMBRE LUNES de 18:00h a 19:30h (MARTES COMPLETO)

18 septiembre: Técnicas básicas de cocinado, conservación de los alimentos y puesta a punto
25 septiembre: Huevos. Tortillas. Tipos de corte en verduras. Receta: tortilla de patata
2 octubre: Legumbres. Lentejas. Potaje de lentejas con chorrito casero
9 octubre: Repostería básica. Bizcochos. Receta: bizcocho de limón
16 octubre: Carnes rojas. Cerdo. Receta: lomo de cerdo en su salsa
23 octubre: Cereales. Arroz. Receta: paella
6 noviembre: Pescados. Limpieza de pescados. Receta: Dorada a la sal
13 noviembre: Productos lácteos, quesos. Receta: tarta de queso
20 noviembre: Cremas y sopas. Receta: Crema de calabaza y caldo de ave
27 noviembre: Carnes blancas. Pollo. Receta: pollo asado al limón

CURSO COCINA AVANZADA

130€/curso

 Del 18 de SEPTIEMBRE al 27 de NOVIEMBRE - LUNES de 20:00h a 21:30h

18 septiembre: MARINEROS DE PUERRO EN SALSA DE PIMIENTOS
25 septiembre: PASTELA MORUNA HOJALDRADA DE POLLO y CEBOLLA CAMELIZADA
2 octubre: GNOCHIS DE ESPINACAS CON SALSA DE HONGOS
9 octubre: GALLETAS DE JENGIBRE, CHOCOLATE y COCO
16 octubre: MEJILLONES AL ESTILO BELGA
23 octubre: RABO DE TORO ESTOFADO
6 noviembre: FOCACCIA ENROLLADA DE PESTO CUATRO QUESOS
13 noviembre: PASTELITOS DE CAFÉ y TOFFE
20 noviembre: BHAJI DE CEBOLLA CON ARROZ PILAF
27 noviembre: LASAÑA DE POLLO AL CURRY CON VERDURAS

CURSO COCINA ELABORADA

140€/curso

 Del 21 de SEPTIEMBRE al 30 de NOVIEMBRE MARTES (COMPLETO) JUEVES de 18:00h a 20:00h

21 septiembre: Crêpe cremoso de bacalao con mermelada de calabaza / Ceviche de salmón ahumado al momento
28 septiembre: Fagotini de pera y nueces con salsa de gorgonzola / Caracolas de pollo al pesto con espuma de maíz
5 octubre: Rulito maki de jamón ibérico con queso de cabra y corazón de piquillos / Lasaña de calabacín con atún y muselina de frutos secos
10 octubre (MARTES 16h): Cheesecake de membrillo / Brownie a la pimienta rosa con helado de mascarpone (COMO EL JUEVES ES FESTIVO SE PASA A MARTES A LAS 16h)
19 octubre: Pinchito de chipirones con lombarda / Roast beef con rúcula, parmesano y caviar de limón
26 octubre: Calabaza en texturas / Buñuelito de pulpo sobre cremoso de pimentón de la vera
9 noviembre: Tarta San Marcos saladita de higo y foie / Codornices estofadas con pera y castañas
16 noviembre: El café en la cocina, postre y cata
23 noviembre: Crema de endivias con soufflé de cabrales / Solomillo de conejo a la parrilla relleno de hongos y al ajillo
30 noviembre: Troncos de navidad saladitos: morcilla y piquillos / ahumados con crema de queso

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 6 Octubre	18:00h 20:00h	GALLETAS CON CHOCOLATE	18€
Viernes 20 Octubre	18:00h 20:00h	GELATINAS y TEXTURAS	18€
Viernes 10 Noviembre	18:00h 20:00h	LIMPIEZA y CORTE PESCADOS	18€
Viernes 17 Noviembre	18:00h 20:00h	PASTA FRESCA y GNOCHIS	18€

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 30 Septiembre	10:30h 14:00h	COCINA JAPONESA	45€
Sábado 7 Octubre	10:30h 14:00h	PANADERÍA y BOLLERÍA	35€
Sábado 21 Octubre	10:30h 14:00h	PLATOS DE CUCHARA	35€
Sábado 11 Noviembre	10:30h 14:00h	COCINA JAPONESA	45€
Sábado 18 Noviembre	10:30h 14:00h	COCINA GRIEGA	35€

DICIEMBRE

CURSO ESPECIAL COCINA NAVIDEÑA

Más información próximamente

¿QUIERES SER ORIGINAL?
¡REGALA CURSOS DE COCINA!

