

REGALA CURSOS DE COCINA ¡SÉ ORIGINAL!



OTROS CURSOS y SERVICIOS

→ **Curso a medida:** para grupos de **12 a 14 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. También disponemos de la opción de **ALQUILER** de aula para cursos o demos.

→ **GASTROBRADOR:** Puedes encargarnos tus platos preferidos, especialidad en masas saladas, hojaldres y repostería. Para celebrar tus ocasiones especiales con un encargo especialmente elaborado para vosotros.

- Para realizar cambios de algún curso se debe hacer con una antelación mínima de **10 días** antes de su fecha. De lo contrario **se perderá la plaza**. En caso de no poder asistir al curso podrá hacerlo otra persona en lugar de la plaza reservada.

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 https://www.facebook.com/escuelacocina.javiervilchez info@javiervilchez.com 958 08 94 84
--	--



JAVIER VÍLCHÉZ

ESCUELA DE COCINA CURSOS ENERO 2018

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 15 de ENERO al 19 de MARZO LUNES de 18:00h a 19:30h (MARTES COMPLETO)

- Verduras Rellenas. Berenjenas Gratinadas
- Salsas Básicas Calientes. Croquetas
- La Pasta, Rellenos. Lasaña Al Horno
- Repostería Tradicional. Flanes, Natillas y Cremas
- Pescados Blancos. Merluza Rellena Gratinada
- Carnes Rojas, Ternera. Estofado De Ternera
- Legumbres, Garbanzos. Cocido Completo
- Masas Dulces. Tarta Hojaldrada De Manzana
- Masas Saladas. Empanada y Empanadillas
- Salsas Básicas Frías. Mahonesa, Vinagreta, Yogur y Otras Salsa Derivadas

Completo

CURSO COCINA AVANZADA

130€/curso

Del 18 de ENERO al 22 de MARZO - JUEVES 20:30 h (LUNES COMPLETO)

- Ballotine de Pollo Finas Hierbas
- Tortitas de Tinta de Calamar con Espuma de Piquillos y Sepia
- Entrepisos de Piña, Langostinos y Pechuga con Salsa de Anacardo
- Cuajada de Carnaval
- Piquillos Rellenos de Calabaza y Feta con Salsa de Brócoli
- Mini Muffin de Salmon Marinado con Frosting de Queso Azul y Endivia
- Cocina y Fotografía. Como Sacar Partido a tus Fotos Gastronómicas
- Tarta Tatín Manzana/Pera y Frutos Secos
- Arroz Negro con Codornices y Gratinado de Pimiento Rojo
- Crema de Garbanzo con Buñuelo de Bacalao

CURSO COCINA ELABORADA

SIN PLAZAS

140€/curso

Del 16 de Enero al 22 de Marzo MARTES o JUEVES de 18:00h a 20:00h (SIN PLAZAS)

- Milhojas de Parmesano con Asadillo de Verduras, Mozzarella y Espuma a la Carbonara / Galantina de Picantón y Cítricos
- Crema de Brócoli con Buñuelo de Gambón al Ajillo / Empanadilla de Ternera con Corazón de Judía Roja y Kimchi
- Ensalada Tibia de Alcachofas Confitadas y Pulpo con Vinagreta de Ibérico / Arroz Negro con Costillas de Cerdo y Ajonesa de Guisantes
- Chirimoya Cheesecake / Vasito de Cuajada de Carnaval al Chocolate
- Quiche de Albahaca y Frutos Secos con Calabaza y Queso Feta / Patatitas Rellenas de Boloñesa Cuatro Quesos
- Sweet&Sour Red Velvet / Gyoza de Salmón con Queso Azul y Crema Agria de Pomelo
- Cocina y Fotografía: Cómo Sacar Partido a tus Fotos Gastronómicas
- Tarta Sacher de Almendra Crujiente con Confitura de Frutos Rojos y Cobertura de Avellanas, Sobre Base Crujiente de Pistacho y Merengue de Leche
- Scones de Semillas con Paté Casero de Pollo a la Pimienta Rosa / Mini Napolitanas de Hojaldrada a la Griega
- Cremoso de Espinacas con Torrija de Garbanzo y Bacalao / Bacalao Confitado a Baja Temperatura con Enfrítá de Trigueros

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 Enero	18:00h 20:00h	"MACARONS"	18€
Viernes 9 Febrero	18:00h 20:00h	BOCADITOS SALADOS	18€
Viernes 23 Febrero	18:00h 20:00h	CUPCAKES SALADOS	18€
Viernes 16 Marzo	18:00h 20:00h	COCINAR el BACALAO	18€
Viernes 23 Marzo	18:00h 20:00h	REPOSTERÍA SEMANA SANTA	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 3-4 horas.

FECHA	HORARIO	CURSO	PRECIO
Sábado 27 Enero	10:30h 14:00h	COCINA JAPONESA Completo	45€
Sábado 10 Febrero	10:30h 14:00h	COCINAR CON VERDURAS Completo	45€
Sábado 24 Febrero	10:30h 18:00h	MASAS LEUDADAS HOJALDRADAS (Incluye almuerzo)	60€
Sábado 17 Marzo	10:30h 14:00h	COCINA HINDÚ Completo	55€
Sábado 24 Marzo	10:30h 14:00h	COCINA JAPONESA	45€

COMPRA YA TU ROSCÓN DE REYES
EN NUESTRA WEB y LO RECOGERÁS
RECIÉN HECHO EL VIERNES 5 ENERO



¿QUIERES SER ORIGINAL?
¡REGALA CURSOS DE COCINA!

