

REGALA CURSOS DE COCINA ¡SÉ ORIGINAL!



OTROS CURSOS y SERVICIOS:

→ **Curso a medida:** para grupos de **10 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. Visita nuestra web!

WWW.GASTROBRADOR.COM

- 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: 10:30-13:30 18:00-20:00 Sábados (si hay curso): 10:30 a 13:30 | 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 SEPTIEMBRE 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 18 de SEPTIEMBRE al 28 de NOVIEMBRE - MARTES de 20:30h a 22:00h ó MIÉRCOLES de 18:00h a 19:30h

- Técnicas básicas de cocinado, conservación de los alimentos y puesta a punto
- Tipos de corte en verdura. Receta: Pisto
- Huevos. Tortillas. Tipos de corte en verduras. Receta: tortilla de patata
- Repostería básica. Bizcochos. Receta: bizcocho de limón
- Legumbres. Lentejas. Potaje de lentejas con chorrito casero
- Carnes rojas. Cerdo. Receta: lomo de cerdo en su salsa
- **Semana 1 Noviembre** (no hay clases programadas)
- Cereales. Arroz. Receta: paella
- Productos lácteos, quesos. Receta: tarta de queso
- Pescados. Limpieza de pescados. Receta: Dorada a la sal
- Carnes blancas. Aves. Cremas y sopas: caldo de pollo y pollo asado al limón

CURSO COCINA AVANZADA

130€/curso

Del 19 de SEPTIEMBRE al 28 de NOVIEMBRE - MIÉRCOLES 20:00h a 21:30h

- Merluza al azafrán sobre brunoise pochada de calabaza
- Pastela de hojaldre al estilo de Fez
- Raviolis de hongos con salsa de pera y gorgonzola a la pimienta rosa
- Galletas de chocolate, jengibre y coco
- Mejillones al estilo Belga (**esta clase será el jueves 18 octubre en vez de miércoles 17**)
- Rabo de toro con hongos
- **Semana 1 Noviembre** (no hay clase programada)
- Focaccia enrollada de pesto a los cuatro quesos
- Alfajores de Maicena
- Bhaji de cebolla con chutney de mango
- Lasaña fresca de pollo al curry con verduras

CURSO COCINA ELABORADA

140€/curso

Del 20 de SEPTIEMBRE al 29 de NOVIEMBRE - JUEVES de 18:00h a 20:00h

- Quiche de calabacín, berenjena y salmón con queso azul / Hamburguesitas mar y montaña con pan de calamar y cheddar
- Crema tibia de lombarda con blini de hongos y gambita al ajillo / brocheta de ibérico y remolacha a la miel sobre cremoso de queso tostado
- Pastelito de Belén salado con sardinas / Bacalao gratinado a la nata con puré de boniato
- Tarta de queso Japonesa con chocolate tibio especiado / Buñuelos de calabaza y membrillo
- Dorayaki de piquillo con falsa morcilla de berenjena y espuma de cebolla caramelizada / Raviolis de chilli con carne de ternera y salsa de mango con anacardos
- Cous-Cous de pavo con sus verduras / Calabacín relleno de calamar relleno de piquillo relleno de cremoso de patata al pimentón
- **Semana 1 Noviembre** (no hay clase programada)
- Hoja de col rellena de arroz tres delicias sobre crema de brócoli / Lasaña de picada de cerdo con langostinos al jengibre y gratinado de verduras confitadas
- Tarta Saint Honoré con corazón de mascarpone y almendras con glaseado de café al caramelo
- Chimichanga de cochinita pibil con guacamole y crema agria / Cordero a baja temperatura con patata panadera de queso y nueces
- Tartita Sacher de foie y trufa cocida de vino dulce / Turrón de foie con compota de manzana

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 21 Septiembre | 18:00h 20:00h | MERMELADAS y CONSERVAS | 18€ |
| Viernes 5 Octubre | 18:00h 21:00h | VERDURAS RELLENAS | 18€ |
| Viernes 19 Octubre | 18:00h 20:00h | CROQUETAS | 18€ |
| Viernes 26 Octubre | 18:00h 20:00h | BIZCOCHO FLÚIDO y TARTA SACHER | 18€ |
| Viernes 16 Noviembre | 18:00h 20:00h | POSTRES JAPONESES | 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 22 Septiembre | 10:30h 14:00h | COCINA JAPONESA | 45€ |
| Sábado 6 Octubre | 10:30h 14:00h | COCINAR EL ARROZ | 35€ |
| Sábado 20 Octubre | 10:30h 14:00h | COCINAR PLATOS DE CUCHARA | 35€ |
| Sábado 27 Octubre | 10:30h 14:00h | COCINAR ASADOS y BAJA TEMPERATURA | 35€ |
| Sábado 17 Noviembre | 10:30h 14:00h | COCINA JAPONESA | 45€ |

CURSOS ESPECIALES DICIEMBRE

11,12 y 13 Diciembre 11h a 13h/17:30h a 19:30h/ 20h a 22h **“COCINA NAVIDEÑA”**

- Crujiente de huevo de codorniz relleno de gambón y plancton
- Mini pastelas de foie con cebolla caramelizada e ibérico
- Bizcochito de berenjena con espuma de queso feta y cremoso de calabaza
- Lingote crujiente de cochinito a baja temperatura con soufflé de manzana y hongos
- Txangurro: Centollo al gratén con su carne, alga nori y queso tostado con base algas wakame y sésamo
- Mini Savarin de chocolate negro y corazón de mantecado esponjoso, con baño de trufa cocida a las tres pimientos y espuma de turrón

55€

14 de Diciembre 17:30h **“TALLER REPOSTERÍA NAVIDEÑA”**

- Mantecados y Roscos de Anís

18€