

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



[@COCINAJAVIERVILCHEZ](https://www.instagram.com/COCINAJAVIERVILCHEZ)

info@javiervilchez.com

958 08 94 84



Javier
Vilchez

ESCUELA DE COCINA

CURSOS ABRIL 2019

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

100€/curso

Del 6 de MAYO al 25 de JUNIO - LUNES de 18h 19:30h ó MARTES de 20:30 a 22:00h

- MARISCOS. COCINADO y VARIEDADES
- MASAS: REBOZADOS y CRÉPES SALADOS
- ARROCES: ARROZ CALDOSO y BASMATI
- MASAS HOJALDRADAS: TARTA MILHOJAS
- SOPAS y CREMAS FRIAS. GAZPACHOS (LA CLASE DE LAS 20h SERÁ EL MARTES 4)
- PASTELES SALADOS y QUICHES (LA CLASE DE LAS 20h SERÁ EL MARTES 11)
- La semana del 20 de junio no hay clases programadas
- LEGUMBRES EN VERANO. RECETAS FRESCAS

CURSO COCINA CREATIVA SALUDABLE

110€/curso

Del 6 de MAYO al 24 de JUNIO- a las 20:00h en las fechas indicadas

GRUPOS DE MARTES y JUEVES A LAS 18h YA COMPLETOS

- **6 MAYO:** Ensalada de Quinoa con Aguacate, Remolacha y Salsa de Yogur / Albóndigas de Seitán con Setas en Salsa de Almendras
- **13 MAYO:** Buñuelos de Verdura Gratinados con Carbonara de Calabacín / Milhoja de Berenjena con Conejo y Gratinado de Tofu
- **20 MAYO:** Arroz Basmati al Curry con Garbanzos y Seitán / Pudding sin Huevo de Quinoa y Langostinos
- **27 MAYO:** Awayukikan de Frutos Rojos y Brevas / Sorbete de Mango, Zanahoria y Calabaza sobre Galleta de Avena, Cacao y Plátano
- **17 JUNIO:** Macarrones Integrales con Falsa Boloñesa y Requesón de Coliflor / Tempeh Estofado al Estilo Moruno con Cous-Cous
- **18 JUNIO:** Tomates Rellenos de Huevo Cocido Relleno de Atún / Pizza Integral con Espelta Cuatro Quesos y sus Verduritas
- **24 JUNIO:** Panecillo Chino Relleno de Col, Frutos Secos y Seitán al Teriyaki / Callos de Bacalao en su Salsa

CURSO PANADERÍA y MASA MADRE

135€/curso

Del 8 de MAYO al 26 de JUNIO - MIÉRCOLES de 17:00h a 20:00h (aproximadamente)

- TEORÍA E INTRODUCCIÓN A LA PANADERÍA
- TU PRIMER PAN CON MASA MADRE
- PIEZAS DE PEQUEÑO FORMATO (BOLLITOS, MOLLETES, ...)
- PANES ESPECIALES (SEMILLAS, NUECES-PASAS...)
- MASA DE BOLLERÍA
- PANES DE ALTA HIDRATACIÓN (CHAPATA, ROSCAS y FOCACCIA)
- La semana del 20 de junio no hay clases programadas
- HOJALDRE DE MANTEQUILLA

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 10 Mayo	18:00h 20:00h	ESPUMAS CON SIFÓN	18€
Viernes 31 Mayo	18:00h 21:00h	MERENGUES	18€
Viernes 14 Junio	18:00h 20:00h	HELADOS y SORBETES CASEROS	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.

CURSO DE COCINA JAPONESA DEL 11 DE MAYO COMPLETO

FECHA	HORARIO	CURSO	PRECIO
Sábado 1 Junio	10:30h 14:00h	COCINA JAPONESA	45€
Sábado 8 Junio	10:30h 14:00h	COCINA RÁPIDA y SANA	35€

TALLER COCINA PARA NIÑOS

85€

8, 9 10 y 11 de JULIO, de 10:30h a 13:30h:

TALLER ORIENTADO A NIÑOS (**8-10 años**) EN EL CUAL PODRÁN APRENDER A COCINAR y COMER DE UNA FORMA EQUILIBRADA, DIVERTIDA y SENCILLA. CON ACTIVIDADES NUTRICIONALES, MANUALIDADES, VOCABULARIO EN INGLÉS, CONFECCIÓN DE MENÚS, ENSALADAS, POSTRES y MUCHAS MÁS RECETAS. CADA DÍA ELABORAN EN PRIMER PLATO, SEGUNDO PLATO y POSTRE. TODO LO QUE PREPARAN EN EL CURSO SE LOS LLEVAN LUEGO A CASA! APÚNTATE PARA SER UN GRAN CHEF JUNIOR!!

➔ **CONSULTA LOS MENÚS EN NUESTRA WEB.** (Grupo de 12 alumnos)

APERITIVOS y TAPITAS PARA EL VERANO

15, 16, 17 y 18 de JULIO, de 19h a 21h:

60€

- SOUFFLÉ DE PIMIENTOS y BACON / BROCHETITAS MAR y MONTAÑA
- CHUPITO DE CREMA DE TRIGUEROS CON PIRULETA DE QUESO y ALGAS / LOMO A LA SAL CON SALSA DE YOGUR
- CREPES DE SALMÓN CON SALSA TÁRTARA / ROLLITOS DE POLLO y LOMBARDA CON PURÉ DE MANZANA
- TOSTA DE SARDINA MARINADA y GRATINADO DE MUSELINA / BRICK DE QUESO, LANGOSTINOS y PISTACHO

Si se desea venir días sueltos el precio será de **18€ día**
TENDRÁ PREFERENCIA EL ALUMNO QUE HACE EL CURSO COMPLETO