

CURSO DE VERANO COCINA Y REPOSTERÍA

PARA AMANTES
DE LA COCINA
PARTICIPATIVO
Y PRÁCTICO

PLAZAS
LIMITADAS
MAYORES DE
15 AÑOS



Escuela
de cocina
Aiala

CADA DÍA PODRÁS CATAR LAS ELABORACIONES REALIZADAS
Y TE LLEVARÁS A CASA LOS PLATOS QUE HAS ELABORADO

[¡Completa tu inscripción!](#)

CURSO DE VERANO

COCINA Y REPOSTERÍA

¿Quieres desenvolverte en la cocina con platos dulces y salados? Aprende las técnicas básicas de cocina y consigue un recetario eficaz y polivalente para seguir disfrutando de la gastronomía en tu casa, con los tuyos.

DIRIGIDO A

Todos los amantes de la cocina, mayores de 15 años, que buscan obtener en poco tiempo una buena base de cocina y adquirir habilidades culinarias. También, para aficionados que buscan mejorar sus técnicas y refrescar su recetario con diferentes propuestas para cada día, sencillas, sanas y nutritivas.



MÁXIMO
ALUMNOS/AS

16



FECHAS

Del 27 de Junio al 7 de Julio de 2023



HORARIO

De lunes a viernes
(de 9:00 a 12:30 h)



DURACIÓN

31,5 horas



COSTO TOTAL DEL CURSO:

600€

Clases totalmente participativas con multitud de alternativas para poder obtener diferentes platos de una misma receta, nociones básicas de conservación y compra inteligente, decoración y montaje de los platos...

Te dejamos el delantal y te damos los apuntes, lo único que tienes que traer son ganas de aprender, pásatelo bien, ¡y a cocinar!





TEMARIO 2023

OBJETIVOS

Con este curso, los alumnos/as logran conocer en poco tiempo técnicas básicas de cocina, así como un recetario eficaz y polivalente para desenvolverse en la cocina.

Nuestro método enseña técnicas básicas de la cocina, siempre aplicadas a recetas para que aprendan a desenvolverse entre los fogones. El carácter totalmente participativo de las clases con un máximo de 16 personas hace posible que haya una alta interacción y que el alumno/a pueda practicar las técnicas necesarias y realizar las elaboraciones.

Cada día los asistentes catarán las elaboraciones realizadas y se llevarán a casa los platos que han realizado. Además entregamos a cada participante el dossier con el recetario correspondiente, delantal y Diploma de asistencia firmado por Karlos Arguiñano que vendrá a visitarnos y saludarnos a lo largo del curso.

Un curso muy completo, divertido y práctico que te ayudará a ahorrar tiempo, dinero y tener una alimentación más sana. Todo esto en un ambiente cómodo y relajado, en el que, además de pasarlo bien y relacionarte, aprenderás realmente a cocinar.



PESCADO

El atún:

- Platos de cocina vasca y cocina internacional

Cocina a la parrilla:

- Descubriremos en situ los secretos de las parrillas de pescado en Getaria, con degustación.

COCINA EN MINIATURA

Pequeños bocados, pintxos tradicionales y modernos de la Cocina Vasca y recetario internacional.

COCINA ASIÁTICA

- Sushi.
- Ramen.
- Tempura.

LA COCINA SIN PROTEÍNAS ANIMALES

- Iniciación a la cocina vegana.
- Elaboraciones saladas y dulces.

COCINA DULCE

El chocolate:

- Brownie.
- Coulant.

La masa choux:

- Diferentes usos de la masa choux (frita y horneada).

PROFESORADO:

- Manuel Piñeiro.
- Thierry Vallespir.
- Eva Arguiñano.
- Lordi Etxaondo.



Visítanos Pide cita

Llamar por teléfono 943 134 600 y concertar cita

Avenida de Navarra, 61 - 20800 Zarautz