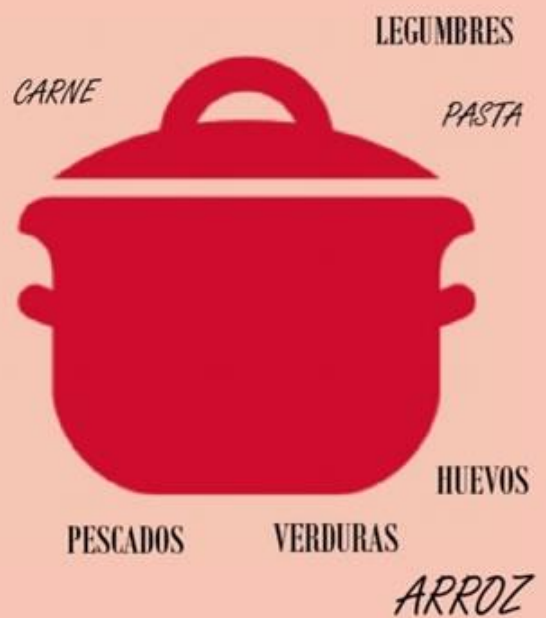


“ENTRE FOGONES”

TÉCNICAS BÁSICAS

CURSO DE INICIACIÓN A LA COCINA

EMPEZAR DE CERO Y PONER LAS BASES PARA UNA COCINA EXCELENTE



**CUARTO VIERNES DE MES
DE 17:00 A 18:30**

5 €/CLASE

DIRIGIDO A MUJERES MAYORES DE 18 AÑOS

SOLAVIEYA ADMINISTRACIÓN

C/ CAMINO DEL QUEMADERO 175 2ª PUERTA 33391 GRANDA GIJÓN 985 13 60 48

CURSO DE COCINA NIVEL INICIACIÓN: PARA APRENDER NOCIONES BÁSICAS Y PONER UNA BUENA BASE PARA HACER UNA COCINA EXCELENTE.

Dirigido a:

- Mujeres jóvenes o menos jóvenes que nunca o casi nunca han cocinado y que por sus circunstancias actuales deben hacerlo.

Objetivos:

- Iniciar en el mundo de la cocina a todas aquellas personas con un nivel de conocimientos nulo o bajo.
- Aprender a cocinar bien desde el principio buscando platos sabrosos y bien elaborados.
- Aprender posibles pre-elaboraciones
- Conocer la base de una buena cocina del día a día
- Coger el punto óptimo de las elaboraciones

Metodología:

- Clases mensuales con explicación teórico prácticas de cocina básica.
- Al final de cada clase se degustarán las elaboraciones para conocer el punto óptimo de cada alimento.
- Duración aproximada una hora y media
- Los contenidos de curso se dividirán en ocho sesiones, todos los meses de octubre a junio, excepto diciembre
- Se contará con un material de apoyo consistente en fichas coleccionables con la explicación básica

Contenido:

- OCTUBRE: El arroz
- NOVIEMBRE: Las verduras I: verduras de hoja verde
- ENERO: Verduras II: verduras sin hoja.
- FEBRERO: La pasta
- MARZO: Las legumbres
- ABRIL: Los pescados
- MAYO: Las carnes
- JUNIO: Los huevos

Precio: 5€ cada clase/ persona.

Día: Cuarto viernes de mes de 17:00 a 19:00

Inicio: 25 de octubre.

Lugar: Solavieya Administración. Calle Camino del Quemadero 175 2ª puerta 33391 Granda Gijón.

Teléfono de contacto: 985 13 60 48 (FINA)