



la Sartén de Cordelería

ESCUELA DE COCINA · CHEF A DOMICILIO

CURSOS ENERO- ABRIL 2017

- **COMO COCINAR CON ALGAS: REMINERALIZATE NATURALMENTE**
IMPARTIDO POR: Aitziber Bilbao titulada en la Escuela de Montse Bradford junto con Eramateko asociación para la sensibilización del consumo de productos ecológicos
FECHAS: Martes 24 de **ENERO**
HORARIO: Tardes de 19:00 a 21:30
PRECIO DEL CURSO: 40€ *
- **TALLER DE SUSHI**
IMPARTIDO POR: Nobuko Kani- del Restaurante Milagros
FECHAS: Sábado 28 de **ENERO**
HORARIO: Mañanas de 11:00 – 13:00
PRECIO DEL CURSO: 50€ *
- **TALLER DE REPOSTERIA CLASICA ITALIANA**
IMPARTIDO POR: Agustín Martínez Carvajal
FECHAS: Martes 31 de **ENERO** y jueves 2 de **FEBRERO**
HORARIO: Tardes de 18.00h a 21.00h
PRECIO DEL CURSO: 65€* (2 días)
- **LOS MIERCOLES CURSO DE COCINA BASICA**
IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera
FECHAS: Miércoles 1, 8, 15, 22 de **FEBRERO** y 1, 8, 15, 22 y 29 de **MARZO**
HORARIO: Tardes de 19.30h a 22.00h
PRECIO DEL CURSO: 210€* (9 días)
- **LAS MAÑANAS DE LOS SABADOS TALLER INTENSIVO PARA PRINCIPIANTES**
IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera
FECHAS: Sábados 4, 11, 18 y 25 de **FEBRERO**
HORARIO: Mañanas De 10.00h a 13.00h
PRECIO DEL CURSO: 95€* (4 días)
- **MIL Y UNA SOPAS: ORIENTALES, EUROPEAS, AMERICANAS...**
IMPARTIDO POR: Agustín Martínez Carvajal
FECHAS: Martes 7 de **FEBRERO**
HORARIO: Tardes de 18.00h a 21.00h
PRECIO DEL CURSO: 35€

*cursos tipo taller práctico



la Sartén de Cordelería

ESCUELA DE COCINA · CHEF A DOMICILIO

- **TALLER VIVA LA FRANCE! CRÊPES DULCES Y SALADOS**
En colaboración con BonjourGetxo! Centro de francés
IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera y Elisabeth Di Crosta
FECHAS: Jueves 9 de **FEBRERO**
HORARIO: Tardes de 19:30 a 21:30
PRECIO DEL CURSO: 30€ *
- **MAS RECETAS DEL ETXANOBE**
Disfruta de los platos de uno de nuestros mejores restaurantes
IMPARTIDO POR: Mikel Población del equipo del restaurante
FECHAS: Martes 14 de **FEBRERO**
HORARIO: Tardes 18:00h-21:00h
PRECIO DEL CURSO: 50€
- **NUESTRO TALLER DE COCINA EN MINIATURA: PINTXOS Y CANAPÉS**
IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera
FECHAS: Jueves 16 de **FEBRERO**
HORARIO: Tardes de 18.00h a 20.30h
PRECIO DEL CURSO: 30€*
- **PATES VEGETALES Y CRACKERS**
IMPARTIDO POR: Aitziber Bilbao titulada en la Escuela de Montse Bradford junto con Eramateko asociación para la sensibilización del consumo de productos ecológicos
FECHAS: Martes 21 de **FEBRERO**
HORARIO: Tardes de 19:00 a 21:30
PRECIO DEL CURSO: 40€ *
- **TODOS LOS TRUCOS SOBRE LAS FUNDENTES Y CRUJIENTES CROQUETAS**
IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera
FECHAS: Lunes 27 de **FEBRERO**
HORARIO: Tardes de 19.00h a 21.30h
PRECIO DEL CURSO: 30€ *

*cursos tipo taller práctico



la Sartén de Cordelería

ESCUELA DE COCINA · CHEF A DOMICILIO

- **GUISOS Y ESTOFADOS ESPECIALES DE CARNE**

IMPARTIDO POR: Pura Daroca

FECHAS: Martes 28 de **FEBRERO**

HORARIO: Tardes de 18.00h a 20.30h

PRECIO DEL CURSO: 35€

- **NUEVOS GUISOS MARINEROS**

IMPARTIDO POR: Pura Daroca

FECHAS: Jueves 2 de **MARZO**

HORARIO: Tardes de 18.00h a 20.30h

PRECIO DEL CURSO: 35€

- **JAPON Y SUS PLATOS MILENARIOS**

IMPARTIDO POR: Agustín Martínez Carvajal

FECHAS: Sábado 4 de **MARZO**

HORARIO: Mañanas de 11.00h a 14.00h

PRECIO DEL CURSO: 35€

- **TALLER DE PRIMAVERA DE COCINA TERAPEUTICA:**

ALIMENTACIÓN DESINTOXICANTE Y ENERGETICA

IMPARTIDO POR: Cristina Hueda- Terapeuta nutricional especializada en Nutrición Terapéutica Ortomolecular

FECHAS: Martes 7 y jueves 9 de **MARZO**

HORARIO: Tardes de 19.00h a 21.30h

PRECIO DEL CURSO: 65€ *

- **PAN EN CASA CON MASA MADRE**

Taller de elaboración de pan

IMPARTIDO POR: Teba Gonzalez- Doctora Nutricionista del Hospital de Cruces

FECHAS: Sábado 11 de **MARZO**

HORARIO: mañanas 9:30 a 14:30h

PRECIO DEL CURSO: 55€ *

- **PLATOS DE AUTOR CON EL AIZIAN: NUEVAS RECETAS**

IMPARTIDO POR: AITOR BLANCO ESTEFANIA- Jefe de cocina del premiado restaurante Aizian de Bilbao

FECHAS: Martes 14 de **MARZO**

HORARIO: Tardes de 18.00h a 21.00h

PRECIO DEL CURSO: 50€

*cursos tipo taller práctico



la Sartén de Cordelería

ESCUELA DE COCINA · CHEF A DOMICILIO

- **CATA DE VINOS CON ANA CARAZO Y MARIDAJE DE NUESTROS PINTXOS**
IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera y Ana Carazo - de "La loba" D.O Ribera de Duero
FECHAS: Jueves 16 de **MARZO**
HORARIO: Tardes de 19.30h a 21.30h
PRECIO DEL CURSO: 28€*
- **COCINA CALLEJERA DE LA INDIA**
IMPARTIDO POR: Agustín Martínez Carvajal
FECHAS: Sábado 18 de **MARZO**
HORARIO: Mañanas de 11.00h a 14.00h
PRECIO DEL CURSO: 35€
- **TARTAS DE ZURICALDAY: RUSOS, COLINETAS Y MAS**
IMPARTIDO POR: Kimetz Garate – Artesano Pastelero
FECHAS: Martes 21 de **MARZO**
HORARIO: Tardes de 18.00h a 21.00h
PRECIO DEL CURSO: 40€
- **LOS VIERNES TALLERES PARA MINICHEFS**
De 8 a 14 años
IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera
FECHAS: Viernes 24 y 31 de **MARZO**
HORARIO: Tardes de 18.00h a 20.00h
PRECIO DEL CURSO: 40€ (2 días) *
- **TALLER DE PIZZAS Y FOCCACIAS**
IMPARTIDO POR: Agustín Martínez Carvajal
FECHAS: Sábado 25 de **MARZO**
HORARIO: Mañanas de 10.00h a 14.00h
PRECIO DEL CURSO: 40€*
- **COCINA RAPIDA, PRACTICA Y SENCILLA**
IMPARTIDO POR: Sergio Lezama- jefe de cocina Rte Lubarrieta
FECHAS: Martes 28 de **MARZO**
HORARIO: Tardes de 19.30h a 21.30h
PRECIO DEL CURSO: 35€

*cursos tipo taller práctico



la Sartén de Cordelería

ESCUELA DE COCINA · CHEF A DOMICILIO

- **UN MENU PARA CONQUISTAR A TUS INVITADOS**

IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera

FECHAS: Jueves 30 de **MARZO**

HORARIO: Tardes de 18.30h a 21.00h

PRECIO DEL CURSO: 30€*

- **TALLER DE MASAS SIN GLUTEN: PANES Y BOLLOS**

IMPARTIDO POR: Teba Gonzalez- Doctora Nutricionista del Hospital de Cruces

FECHAS: Sábado 1 de **ABRIL**

HORARIO: Mañanas de 9:30 – 13:30

PRECIO DEL CURSO: 45€*

- **TODOS LOS ARROCES DEL MUNDO**

IMPARTIDO POR: Agustín Martínez Carvajal

FECHAS: Martes 4 y Miércoles 5 de **ABRIL**

HORARIO: Tardes de 18.00h a 21.00h

PRECIO DEL CURSO: 65€* (2 días)

*cursos tipo taller práctico

APUNTÁNDOSE A TRES O MÁS CURSOS, OBTENGA UN 7% DE DESCUENTO EN CADA UNO DE ELLOS.

COLABORADORES: MIELE Y LA GRANJA SELECCION