

MAYO - 2010 - MAY

clases de cocina



SABADO a las 13h		DOMINGO a las 13h		LUNES a las 20h		MARTES a las 20h	
Intro... la cocina de la India I 8 <i>normas básicas de curry y de las frituras: dhal, bhajis, pakoras</i>	Usos para las habas secas 8 <i>patés, frituras, morcilla, pasteles y más...</i>	POSTRES DOS HORAS 9 <i>postres y pasteles, biscocho y puddings - sin gluten y productos animales, algunos baja en azúcar y grasa...</i>	Intro... la cocina del Medio Oriente I 9 <i>falafeles, hummus, pâté de berenjena, tabuleh...</i>	Tofu Casero 10 <i>hacer y usar tofu en casa...</i>	Platos favoritos de España 10 <i>adaptados para celiacos y veganos: migas, paella, tortilla, arroz con leche...</i>	POSTRES DOS HORAS 11 <i>postres y pasteles, biscocho y puddings - sin gluten y productos animales, algunos baja en azúcar y grasa...</i>	La cocina de la India II 11 <i>más platos de la India y Pakistán</i>
Intro... la cocina de Tailandia 15 <i>normas básicas: citronella, ojas de lima, coco, currys rojos y verdes</i>	Intro... la cocina del Medio Oriente I 15 <i>falafeles, hummus, pâté de berenjena, tabuleh...</i>	La Barbacoa sana 16 <i>platos sabrosos sin gluten y sin carne para la barbacoa y vegana...</i>	Ensaladas 16 <i>ensaladas sabrosas y aliñas baja en grasa</i>	Intro... la cocina de Tailandia 17 <i>normas básicas: citronella, ojas de lima, coco, currys rojos y verdes</i>	Intro... la cocina del Medio Oriente II 17 <i>falafeles, hummus, pâté de berenjena, tabuleh...</i>	Usos para las habas secas 18 <i>patés, frituras, morcilla, pasteles y más...</i>	7 usos para las tortillas de maíz 18 <i>nachos, tostadas, lasaña, burritos, empanadas, samosas quiche</i>
La cocina de la India II 22 <i>más platos de la India y Pakistán</i>	Ensaladas 22 <i>ensaladas sabrosas y aliñas baja en grasa</i>	7 usos para las tortillas de maíz 23 <i>nachos, tostadas, lasaña, burritos, empanadas, samosas quiche</i>	Intro... la cocina de la India I 23 <i>normas básicas de curry y de las frituras: dhal, bhajis, pakoras</i>	Tofu Casero 24 <i>hacer y usar tofu en casa...</i>			

Las clases son durante MAYO. Las clases serán en El Piano Gran Capitán y duran 50 minutos, 40 de practicas y 10 de preguntas. Las clases son reducidas - max. seis personas. El precio es 10 €cada clase, (si reserva cinco clases de una vez el precio será de 45 €). Sólo reservas anticipadas y pagadas. Una vez reservadas no se pueden cambiar ni reembolsar. El precio incluye la comida, los apuntes de cada clase, la enseñanza y un descuento de 15% en productos de El Piano después de la clase. Mire nuestra página web para más información.

La cocina de El Piano es 100% sin gluten y sin productos animales - no usamos frutos secos excepto sésamo y coco. Sin embargo, tenemos años de experiencia en alimentación en general y podemos ofrecer repuestas a la mayoría de preguntas de cualquier tipo de alimentación.

