

ESCUELA

CURSOS DE COCINA

comida, familia & amigos



COCINA PARA PRINCIPIANTES



COCINA PARA PRINCIPIANTES

PROGRAMA

DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA

Si eres un amante de la cocina o un principiante negado que busca aprender nuevas y mejores recetas sin duda este programa te enseñará recetas saludables, rápidas y totalmente prácticas para realizar en casa, junto a su familia o amigos. Más de 60 recetas y técnicas especialmente seleccionadas divididas en 12 temáticas independientes, una por semana, con 3 horarios a elección en las que solo tendrás que llegar con las ganas de aprender.

Dentro de los 12 cursos tenemos 4 clases de cocina tradicional y las otras 8 son de cocina internacional. Un curso de cocina chilena, de legumbres y arroces, otro vegetariano en el que preparamos una lasaña de vegetales con carne de soya y panqueques de avena y otro de cortes y métodos de cocción en donde preparamos quínoa, bolitas de carne con avena y una salsa de tomate casera. Los otros 8 cursos son de cocina peruana, española, india, francesa, italiana, japonesa, mexicana y árabe.

Cada taller incluye una completa degustación de lo preparado en nuestro cómodo y relajado salón con vinos y café de grano en donde podrás compartir luego de cada clase junto a todos tus compañeros. En cada curso entregaremos un delantal más todas las herramientas necesarias para llevar a cabo la clase.

Todas las recetas las podrás encontrar en nuestra página web y no hay requisitos especiales para tomar este programa. Hombres y mujeres desde los 14 años en adelante pueden participar. No debes llevar absolutamente nada y siempre podrás recuperar una clase sin costo avisándonos 48 horas antes.

Duración 3 meses / 36 horas	Clases 12 talleres	Matrícula \$39.990	Valor Curso \$399.990
---------------------------------------	------------------------------	------------------------------	---------------------------------

HORARIOS DISPONIBLES

GRUPO A	MIÉRCOLES	DE 12:00 A 15:00 HRS
GRUPO B	MIÉRCOLES	DE 19:30 A 22:30 HRS
GRUPO C	SÁBADOS	DE 14:30 A 17:30 HRS

COCINA PARA PRINCIPIANTES

Programa

COCINA TRADICIONAL

Uso del Cuchillo

Legumbres y Arroces

Cocina Saludable

Cocina Chilena

COCINA INTERNACIONAL

Cocina Española

Cocina Japonesa

Cocina Peruana

Cocina Árabe

Cocina Francesa

Cocina Mexicana

Cocina India

Cocina Italiana

BENEFICIOS



Libre elección de los mejores horarios para estudiar.



Inscripción online desde cualquier lugar con conexión.



Contacto permanente con profesores y el equipo de clases.



Certificado digital al completar el programa.



Soporte técnico y administrativo permanente.



CURSOSDECOCINA
comida, familia & amigos

¿QUE APRENDERÁS?

En Cursos de Cocina queremos que aprendas de verdad, con recetas prácticas y fáciles, que sin duda podrás realizar en casa o en un emprendimiento. Aquí encontraras las preparaciones que veremos en cada clase.

COCINA TRADICIONAL

Uso del Cuchillo

- Trilogía de quínoa y verduras al horno
- Albóndigas de vacuno y pavo
- Salsa de tomate casera
- Ensalada de cous cous
- Semola con leche y coulis de frutilla

Legumbres y Arroces

- Ensalada de porotos negros con gastric de pimientos rojos
- Lentejas con arroz integral
- Polenta cremosa
- Ensalada mixta
- Satay de pollo
- Arroz con leche

Cocina Saludable

- Potaje de zapallo camote y naranja
- Pino de carne de soya
- Lasaña de vegetales
- Papas asadas
- Salsa blanca
- Panqueques de avena y frutas

Cocina Chilena

- Porotos granados
- Pino de carne mechada para empanadas
- Masa para empanadas al horno
- Masa de sopaipillas
- Pebre
- Peras al vino tinto

COCINA INTERNACIONAL

Cocina Española

- Paella mixta de mariscos y carne
- Tortilla de patatas
- Pisto manchego
- Crema catalana

Cocina Peruana

- Arroz blanco al cilantro
- Papas asadas al tomillo
- Ají de gallina
- Causa limeña
- Suspiro limeño

Cocina Francesa

- Sopa de cebollas
- Puré dubarry
- Coq au vin
- Tarte tatin

Cocina India

- Potage de zapallo italiano al curry
- Garam masala
- Arroz grado 1
- Salsa raita
- Pollo tikka masala
- Semifrio mango lassi

Cocina Italiana

- Relleno ravioli de queso crema, espinaca y nueces
- Masa madre de pastas
- Salsa pesto
- Tiramisú

Cocina Japonesa

- Pollo yakiniku
- Sopa ramen
- Arroz gohan
- Salsa tare
- Te verde matcha
- Dorayaki

Cocina Árabe

- Babaghanoush
- Salsa Taratur
- Shish Kabab
- Tabbouleh
- Hummus
- Aristelo (postre árabe)

Cocina Mexicana

- Quesadilla de champiñón, chipotle y cilantro
- Arroz mexicano
- Tinga de pollo
- Pico de gallo
- Mole
- Churros

COMO RESERVAR TU CUPO?

Dependiendo de la forma de pago que elijas estas son las opciones para reservar tu cupo.

● AL CONTADO

Pagos al contado por transferencia o depósito con matrícula costo \$0

BANCO DEL ESTADO Cuenta Vista
NOMBRE: ESCUELA CURSOSDECOCINA SPA
N° 27070109544
RUT: 76758249-8
Email: pagos@cursosdecocina.cl
Monto: 399.990

**COCINA PARA
PRINCIPIANTES**

\$399.990

MATRÍCULA \$39.990

● TARJETA DE CRÉDITO

Si quieres reservar pagando con tarjeta de crédito el programa 399.990 mas la matrícula 39.990 puedes hacerlo hasta en 12 cuotas
Total: 439.980



● CONSULTAS

Cualquier duda escribenos a pagos@cursosdecocina.cl