

| |
|---|
| Título de la Actividad: MASTER CLASS DE COCINA |
| Programa al que pertenece: Formación Escuela de Animación/Sección de Juventud e Infancia |
| Periodo |
| <input type="checkbox"/> Campaña de Verano |
| <input checked="" type="checkbox"/> Curso Escolar (incluyendo en este caso las de carácter anual) |
| <input type="checkbox"/> Actividades con Centros Escolares |
| Detalles / Descripción |
| Se ofrecerán herramientas e idas para aprender técnicas y crear platos, adaptándolos a las necesidades alimenticias-si existen alergias o intolerancias-, de las siguientes modalidades: Tapas: Piruletas variadas (bacón y dátil, queso y membrillo); patatas bravas y alioli del siglo xxi; mini hamburguesas del mundo (ibérica y asiática) Entrantes: Paté de atún; rollitos vietnamitas frescos; endivias caramelizadas Productos de temporada: Berenjena rellena; tataki de atún; mousse de yogur con fresas Postres: Torrijas; filloas y crema pastelera |
| Desarrollo de la Actividad. (como, cuando, donde) Centro Joven Sanse. Jueves de abril de 18.00 a 20.00h |
| Tapas 07/04 Entremeses 14/04 Productos de temporada 21/04 Postres 28/04 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Fecha de Inscripción para empadronados/as de 14 a 30 años: Del 18 al 22 de enero. • Fecha de Inscripción para cualquier joven de 14 a 30 años: Del 25 al 28 de enero (siempre que queden plazas libres). |
| Duración |
| Sesiones de 2 horas de duración, del 7 al 28 de abril. Jueves de abril de 18.00 a 20.00h |
| Lugar |
| Centro Joven Sanse (Avenida de Valencia, 3) S.S. de los Reyes. juventud@ssreyes.org |
| Coste |
| 7€ cada clase |
| Otros Datos de Interés para la inscripción |
| Las inscripciones serán para jóvenes de 14 a 30 años. Nº de plazas: 10 plazas Necesaria inscripción en cada modalidad. |