



ESCUELA DE COCINA EN ESPACIO MENTE MA

CURSOS INTENSIVOS PARA TODOS LOS NIVELES

Curso exprés para iniciados

Todos los sábados del mes de 10,30h a 12,3h

Precio 150€

Curso intensivo para principiantes

Todos los martes y jueves del mes de 18h a 20,3h

Curso destinado a quien tiene nociones básicas de cocina o que han hecho el curso de iniciados.

En este curso haremos todas las elaboraciones básicas de un principiante, la base de la buena cocina, desde elaboraciones con verduras, pescados, carnes, guisos y estofados hasta panadería y pastelería.

Precio 350€

Curso intensivo para nivel intermedio

Todos los martes y jueves del mes de 10h a 12,3h

Curso destinado para quien tiene nociones intermedias de cocina o que han hecho el curso de principiantes.

En este curso realizaremos preparaciones y elaboraciones más complicadas y elaboradas con pescados, mariscos, carnes, verduras, panadería y pastelería.

Precio 420€

Curso intensivo avanzado (Nivel I)

Todos los lunes y miércoles del mes de 10h a 12,3h o de 18h a 20,3h

Curso destinado a los que tengan un buen nivel de cocina o que han hecho el curso de avanzado.

En este curso realizaremos técnicas avanzadas, nuevas técnicas de cocina, nueva maquinaria, productos exóticos...

Precio 470€

Para los super chef de 10 a 16 años

Todos los sábados del mes de 16,3h a 19h

Cocina mediterránea desde la base hasta el producto. Un gran recorrido por nuestra gastronomía, para que disfruten cocinando y aprendiendo, con la base de nuestra cocina.

Precio 140€

Todas las clases de los cursos intensivos, de los diferentes niveles, se pueden adquirir por separado. Pregunten por esta opción.

Precios por clase suelta:

Curso exprés 40€

Intensivo principiante 45€

Intensivo intermedio 55€

Intensivo avanzado 55€

Super chef de 10 a 16 años 38€

Curso de bacalao

OTROS CURSOS – CONSULTAR FECHAS Y HORAS

Curso masas panadería

Curso masas repostería

Curso pescados

Curso de cocina saludable

Curso de cocina vegetariana

Curso cocina Peruana

Curso chocolate

Curso ceviches

Curso verduras

Cursos cocina asiática

Curso cocina gamberra

Curso Arroces

Curso grandes guisos

Curso cocina Madrileña

Curso frituras perfectas

Curso cocina para impresionar

Curso aperitivos

Curso cócteles comestibles

Curso comida callejera

Curso tapas y pinchos

Curso las salsas

Cursos los grandes fondos y caldos

Curso Mini tartas

Curso legumbres y cereales

Curso cocina con algas

Curso cocina de los grandes chefs

Curso cocina francesa

Curso cocina aprovechamiento

Curso tapas y raciones

Curso mariscos

Curso maridaje con Ribera del Duero

Curso maridaje con Rioja

Curso maridaje con albariño

Curso cocina Italiana

Curso cocina con aves

Curso cocina con caza

Curso cocina al vapor

Curso cocina Japonesa

Curso sushi

Curso cocina vasca

Curso cocina Thailandesa

Curso cocina India

Curso cocina Gallega

Curso cocina con sifón

Curso cocina de mercado

Curso cocina con setas

Curso de esferificaciones y gelificaciones

Curso de cremas de repostería