

Taller de cuina a Barcelona

20/08/2021

L'espai de cuina Chef Caprabo ofereix experiències gastronòmiques per a particulars: tallers i cursos de cuina per a adults i nens. T'esperem per viure aquesta experiència al costat dels nostres xefs professionals.

Taller de cuina per a nens

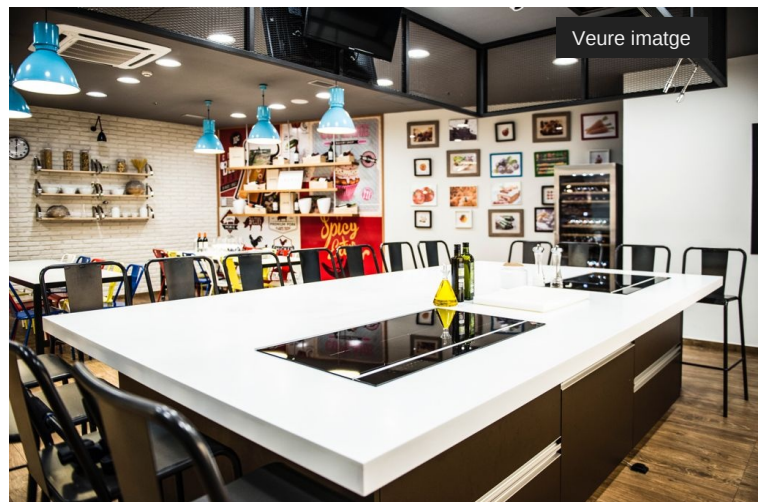
En aquest espai situat en el supermercat del Centre Comercial L'Illa Diagonal de Barcelona, també podem trobar tallers de cuina per als més petits de la casa, coneguts com els tallers kids.

Tots els tallers per a nens són molt creatius, entretinguts i originals, de manera que durant 1.30 h o 2 h, depenent del taller, els nens s'endinsaran en el món de la cuina deixant volar la seva imaginació i creativitat. Ells mateixos podran cuinar i provar tot el que han elaborat, així que la diversió està assegurada!

Cada nen té una curiositat diferent, per això existeixen diversos tallers que van de dolç a salat, passant per les cuines internacionals. Si el teu fill és un fan de la pizza, es podrà posar el davantal i el capell de cuiner per aprendre a barrejar, pastar i triar el topping per preparar [la millor pizza](#) [



[Veure imatge](#)



[Veure imatge](#)

</shared/.content/talleres/CHEF-CAPRABO-KIDS.html>] italiana de la mà d'un gran professional de la cuina.

Si per contra els ve de gust aprendre a crear els seus propis berenars o postres, podreu triar el taller de croissants dolços i salats, el taller de berenars saludables, postres japonesos, ous de pasqua o fins i tot el taller de pastís d'aniversari.

També existeixen diversos tallers impartits en anglès, així els nens aprendran a cuinar alhora que repassen el vocabulari bàsic relacionat amb la cuina i el supermercat. Poden practicar l'anglès mentre aprenen a fer una pizza d'arc de Sant Martí i wraps de fulla d'arròs, una autèntica pizza italiana o mentre cuinen divertides [galletes d'emoji](#) [</shared/.content/talleres/TALLER-KIDS-EMOJI-COOKIES.xml>].

Altres tallers posen el focus en la creativitat, no només animant-los a inventar en la cuina, com és el cas del [taller de truites creatives](#) [</shared/.content/talleres/KIDS-TORTILLAS-CREATIVAS.html>] o donuts creatius, sinó que el taller consistirà a fer alguna manualitat, desenvolupant així el seu costat més artístic. Com, per exemple, el [taller de manualitats](#) [</shared/.content/talleres/TALLER-MANUALIDADES-KIDS.xml>], en el qual faran un tres en ratlla amb una bossa de berenar i pedres pintades a mà o el [taller de panots](#) [</shared/.content/talleres/TALLER-CREATIVO-PANOTS-KIDS.xml>], on cada nen pintarà el seu propi panot.

Com a novetat, aquest estiu Chef Caprabo va oferir un casal per a nens de 6 a 12 anys, en el qual cada dia consecutiu de 9 a 13 h aprenien en anglès les seccions del supermercat, cuinaven l'esmorzar i elaboraven una manualitat diferent.

Tallers de cuina per a adults

Independentment del teu nivell en la cuina, podràs gaudir de qualsevol dels [tallers de Chef Caprabo](#) [<https://www.youtube.com/watch?v=c9dNAwNYq-E>]. En tots ells podràs tenir una experiència divertida, enriquidora i útil per poder delectar als teus nous convidats.

Els tallers són pràctics, variats i de qualitat, tota una experiència gastronòmica on els assistents aprendran amb xefs professionals noves tècniques, trucs de cuina i receptes originals o bàsiques mentre cuinen ells mateixos els plats i els degusten en finalitzar.

Dins de la programació de Chef Caprabo els tallers que més èxit tenen són els de cuina del món com el [taller de cuina japonesa](#) [</shared/.content/talleres/TALLER-COCINA-JAPONESA.html>], o més específics com el [taller de sushi&gintonics](#) [<https://www.instagram.com/stories/highlights/17920674898579043/>] i el taller de ramen, el taller de cuina peruana o cuina italiana i, finalment, el [taller de paella i fideuà](#) [</shared/.content/talleres/Paella-y-fideua.html>] que sempre es duu a terme els dissabtes.

A més dels seus tallers habituals, Chef Caprabo també disposa de setmanes especialitzades en temàtiques concretes. Per exemple, s'han desenvolupat tallers, activitats i xerrades en motiu de la Setmana Saludable, fomentant l'alimentació i l'estil de vida saludable, la Setmana Depurativa, Setmana Gastronòmica Mexicana o l'Especial Celíacs sobre la cuina sense gluten.

Metodologia taller de cuina

Els tallers de cuina de Chef Caprabo es realitzen en un espai de 95m2, molt acollidor, amb una illa central que permet als 12 assistents estar prop de la cuina i participar de manera conjunta en l'elaboració de les receptes.

Els tallers inclouen tots els ingredients, materials i recursos necessaris per cuinar les receptes en qüestió. Una vegada elaborades totes les receptes de la mà d'un xef professional, degustarem tots els plats. Tots ells tenen una durada de 2h i un preu total de 25€ en els tallers d'adults i 15€ en els tallers kids.

Una altra manera de ser partícip en algun dels tallers de cuina és a través del seu Instagram: [@chefcaprabo_oficial](#) [https://www.instagram.com/chefcaprabo_oficial/], on de manera periòdica podràs unir-te als seus directes de temàtiques d'interès com poden ser la cuina per a col·lectius amb intoleràncies, cuina vegana, mexicana, cupcakes, etc.

L'espai gastronòmic de Chef Caprabo també està disponible per a esdeveniments privats i esdeveniments corporatius, ja que compten amb el local i tot l'equip necessari per realitzar reunions amb activitats de cuina, tallers, cursos o tastos. Aquest espai també és ideal per acollir una cooking party, show cooking, coworking o fins i tot per a team building, promocionar un producte, fer un rodatge o sessió de fotos.

Si tens alguna idea en ment o estàs interessat, no dubtis a contactar amb nosaltres a través del [Servei d'Atenció al client](#) [</sites/caprabocom/ca/atencion-cliente/ayudanos-a-mejorar/informacion/>] o a través d'un missatge a https://www.instagram.com/chefcaprabo_oficial/ [https://www.instagram.com/chefcaprabo_oficial/] .