Taller de cocina en Barcelona

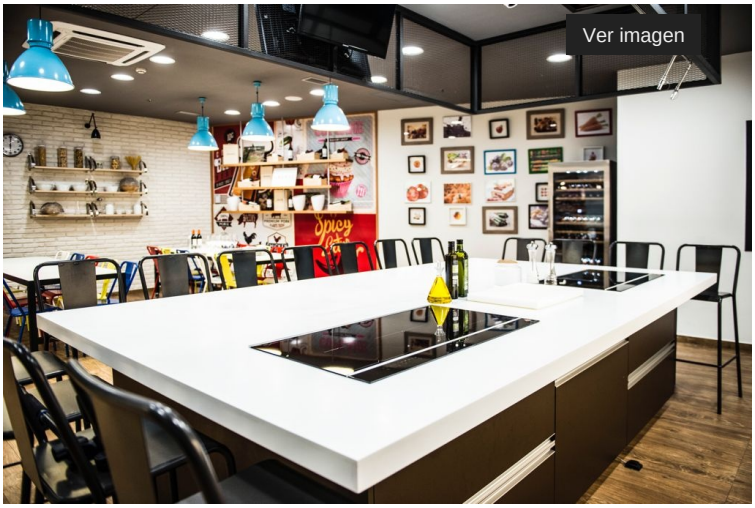
20 ago 2021

El espacio de cocina Chef Caprabo ofrece experiencias gastronómicas para particulares: talleres y cursos de cocina para adultos y niños. Te esperamos para vivir esta experiencia junto a nuestros chefs profesionales.

Taller de cocina para niños

En este espacio ubicado en el supermercado del Centro Comercial L'Illa Diagonal de Barcelona, también podemos encontrar talleres de cocina para los más pequeños de la casa, conocidos como los talleres kids.

Todos los talleres para niños son muy creativos, entretenidos y originales, de manera que durante 1.30 h o 2 h, dependiendo del taller, los peques se adentrarán en el mundo de la cocina dejando volar su imaginación y creatividad. Ellos mismos podrán cocinar y probar todo lo que han elaborado, así que ¡la diversión está asegurada!



Cada niño tiene una curiosidad diferente, por ello existen varios talleres que van de dulce a salado, pasando por las cocinas internacionales. Si tu hijo es un fan de la pizza, se podrá poner el delantal y el gorro de cocinero para aprender a mezclar, amasar y elegir el topping para preparar la mejor pizza [/shared/.content/talleres/CHEF-CAPRABO-KIDS.html] italiana de la mano de un gran profesional de la cocina.

Si por el contrario les apetece aprender a crear sus propias meriendas o postres, podréis escoger el taller de cruasanes dulces y salados, el taller de meriendas saludables, postres japoneses, huevos de pascua o incluso el taller de pastel de cumpleaños.

© 2021 Caprabo, S.A. Todos los derechos reservados

También existen varios talleres impartidos en inglés, así los niños aprenderán a cocinar a la vez que repasan el vocabulario básico relacionado con la cocina y el supermercado. Pueden practicar el inglés mientras aprenden a hacer pizza de arcoíris y wraps de hoja de arroz, auténtica pizza italiana o mientras cocinan divertidas galletas de emoji [/shared/.content/talleres/TALLER-KIDS-EMOJI-COOKIES.xml].

Otros talleres ponen el foco en la creatividad, no solo animándolos a inventar en la cocina, como es el caso del taller de tortillas creativas [/shared/.content/talleres/KIDS-TORTILLAS-CREATIVAS.html] o donuts creativos, sino que el taller consistirá en hacer alguna manualidad, desarrollando así su lado más artístico. Como, por ejemplo, el taller de manualidades [/shared/.content/talleres/TALLER-MANUALIDADES-KIDS.xml], en el que harán un tres en raya con una bolsa de merienda y piedras pintadas a mano o el taller de panots [/shared/.content/talleres/TALLER-CREATIVO-PANOTS-KIDS.xml], donde cada niño pintará su propio panot.

Como novedad, este verano Chef Caprabo ofreció un casal para niños de 6 a 12 años, en el que cada día consecutivo de 9 a 13 h aprendían en inglés las secciones del supermercado, cocinaban el desayuno y elaboraban una manualidad diferente.

Talleres de cocina para adultos

Independientemente de tu nivel en la cocina, podrás disfrutar de cualquiera de los talleres de Chef Caprabo [https://www.youtube.com/watch?v=c9dNAwNYq-E]. En todos ellos podrás tener una experiencia divertida, enriquecedora y útil para poder deleitar a tus nuevos invitados.

Los talleres son prácticos, variados y de calidad, toda una experiencia gastronómica cuyos asistentes aprenderán con chefs profesionales nuevas técnicas, trucos de cocina y recetas originales o básicas mientras cocinan ellos mismos los platos y los degustan al finalizar.

Dentro de la programación de Chef Caprabo los talleres que más éxito tienen son los de cocina del mundo como el taller de cocina japonesa [/shared/.content/talleres/TALLER-COCINA-JAPONESA.html], o más específicos como el taller de sushi&gintonics [https://www.instagram.com/stories/highlights/17920674898579043/] y el taller de ramen, el taller de cocina peruana o cocina italiana y, por último, el taller de paella y fideuá [/shared/.content/talleres/Paella-y-fideua.html] que siempre se lleva a cabo los sábados.

Además de sus talleres habituales, Chef Caprabo también dispone de semanas especializadas en temáticas concretas. Por ejemplo, se han desarrollado talleres, actividades y charlas en motivo de la Semana Saludable, fomentando la alimentación y estilo de vida saludable, la Semana Depurativa, Semana Gastronómica Mejicana o el Especial Celíacos sobre la cocina sin gluten.

Metodología taller de cocina

Los talleres de cocina de Chef Caprabo se realizan en un espacio de 95m2, muy acogedor, con una isla central que permite a los 12 asistentes estar cerca de la cocina y participar de forma conjunta en la elaboración de las recetas.

Los talleres incluyen todos los ingredientes, materiales y recursos necesarios para cocinar las recetas en cuestión. Una vez elaboradas todas las recetas de la mano de un chef profesional, degustaremos todos los platos. Todos ellos tienen una duración de 2h y un precio total de 25€ en los talleres de adultos y 15€ en los talleres kids.

© 2021 Caprabo, S.A. Todos los derechos reservados

Otra manera de ser partícipe en alguno de los talleres de cocina es a través de su Instagram: @chefcaprabo_oficial [https://www.instagram.com/chefcaprabo_oficial/], donde de forma periódica podrás unirte a sus directos de temáticas de interés como pueden ser la cocina para colectivos con intolerancias, cocina vegana, mejicana, cupcakes, etc.

El espacio gastronómico de Chef Caprabo también está disponible para eventos privados y eventos corporativos, ya que cuentan con el local y todo el equipo necesario para realizar reuniones con actividades de cocina, talleres, cursos o catas. Este espacio también es ideal para acoger una cooking party, show cooking, coworking o incluso para team building, promocionar un producto, hacer un rodaje o sesión de fotos.

Si tienes alguna idea en mente o estás interesado, no dudes en contactar con nosotros a través del Servicio de Atención al cliente [/sites/caprabocom/es/atencion-cliente/ayudanos-a-mejorar/informacion/] o a través de un mensaje a https://www.instagram.com/chefcaprabo_oficial/ [https://www.instagram.com/chefcaprabo_oficial/].

© 2021 Caprabo, S.A. Todos los derechos reservados