



¡QUEREMOS COMPARTIR CON VOSOTROS UNA GRAN NOTICIA!

De la mano de la prestigiosa Escuela de Cocina Le Cordon Bleu, empezamos una nueva Actividad Gastronómica que esperamos tenga una buena aceptación por parte de nuestros socios y pueda tener continuidad en el futuro.

La Escuela Le Cordon Bleu es una Institución Culinaria de renombre mundial. Fundada en París en 1895. Su nombre, que significa “cordón azul” en francés, proviene de la orden de caballería más antigua de Francia, donde los Chefs llevaban un cordón azul como símbolo de honor y excelencia. Desde entonces el Cordon Bleu ha crecido hasta convertirse en una red internacional ofreciendo programas de formación en artes culinarias en numerosos países, entre ellos España.

Aunque la Escuela tiene una reputación de excelencia en la tradición culinaria francesa, valora mucho las tradiciones culinarias de los países en donde tienen escuelas. En nuestro caso, esta combinación de enfoques, francesa/española, hace que sus programas sean muy atractivos, con una variedad de técnicas culinarias que nos permiten explorar una cocina que agrega una dimensión adicional de diversidad y una riqueza extra a la experiencia del aprendizaje.

El Cordon Bleu se centra en enseñar técnicas culinarias fundamentales, que se podrán aplicar a una amplia variedad de recetas y estilos de cocina. Esto nos va a permitir comprender los principios básicos detrás de la cocina como la preparación adecuada de los ingredientes, métodos de cocción, potenciadores de sabores, conservación de alimentos, etc. en lugar de simplemente memorizar recetas concretas. Al dominar las técnicas, podremos crear nuestras propias interpretaciones y fomentar nuestra creatividad e innovación en la cocina de nuestros hogares.

Apúntate a esta nueva Actividad, a esta nueva experiencia y disfruta de una Clase Demo de 3 horas (con consumición de las elaboraciones del Chef incluidas). Te enseñarán a entender los procesos culinarios y a interpretar el lenguaje propio de la alta cocina: La Técnica. Conocerás la metodología de la Institución y podrás disfrutar

de un Showcooking en directo en cocina española, donde aprenderás las mejores técnicas y combinaciones de ingredientes, para realizar tus propias recetas en casa con nivel profesional

La fecha de la Clase Demo está prevista para el **Martes 21 de Mayo, en horario 11:30 – 14:30**. El formulario de inscripción se enviará a los socios por email el **Lunes 22 de Abril**. Hay un número reducido de plazas, así que si os interesa, contestad lo antes posible. Cuando enviemos el cuestionario os informaremos de las recetas y técnicas que se van a practicar el la Demo.

APUNTATE A ESTA EXPERIENCIA Y DISFRUTA DE UNA MAÑANA DONDE VAS A DIVERTIRTE, A APRENDER Y A INTERPRETAR EL LENGUAJE PROPIO DE LA ALTA COCINA: LA TECNICA.