

A group of six people, three men and three women, are in a modern kitchen. They are all wearing white aprons with the Miele logo. One man is holding a large fish on a tray, while others are chopping vegetables or looking on. The kitchen has stainless steel countertops, a large range hood, and various cooking ingredients and utensils are visible.

Miele

El placer de cocinar, a tu medida

Calendario de actividades Enero - Junio 2019

Miele. Immer Besser.

Talleres de cocina: el aprendizaje gastronómico más exclusivo, solo en Miele

Un año más, en Miele Experience Center hemos preparado una programación de talleres de cocina pensados exclusivamente para tu disfrute. En el entorno privilegiado de nuestras instalaciones, y mediante la utilización de aparatos de cocina Miele de última generación, podrás aprender los trucos y recetas más sorprendentes y experimentar en directo el placer de cocinar.

Chef profesional

Tres horas inolvidables de la mano de un prestigioso chef.



Atención directa

Un aforo limitado a 14 personas permite una participación activa y una atención individualizada.



10%
de descuento en consumibles*
(detergentes y productos de limpieza)

20%
de descuento en accesorios de cocina*
*Solo para participantes



Descuentos en accesorios

Solo por participar, podrás obtener hasta un 20% de descuento en tu compra de accesorios de cocina Miele, Riedel, Le Creuset y WMF.



Regala una
experiencia
culinaria Miele
con una tarjeta regalo

Consulta los detalles con nuestro personal de Miele Experience Center



Recetario personalizado

Completamente gratis, te lo entregamos al comienzo del taller. En él podrás ir apuntando todos los consejos y trucos del chef durante el evento.



Degustación completa

Cada taller incluye la degustación completa de todos los platos elaborados, refrescos y bebidas incluidos.



Cooking class con Kenwood con Daniel Amador y David Pallàs

VIERNES 18/01/2019
11:00 A 14:00 HORAS

De la mano de los prestigiosos chefs Daniel Amador y David Pallàs, aprenderemos a utilizar el Cooking Chef de Kenwood, el robot que cocina con resultados profesionales.



Precio por persona **30€**

Taller «Platos con cuchara» con Daniel Amador

VIERNES 18/01/2019
18:00 A 21:00 HORAS

Un taller para los fanáticos de comer con cuchara (que los hay, y muchos), en el que Daniel Amador nos presenta tres deliciosas recetas: sopa de cebolla y huevo poché, crema de alcachofas con jamón deshidratado y *cheesecake* en vaso.



Precio por persona **40€**

Cooking class con Kenwood con Daniel Amador

VIERNES 25/01/2019
17:00 A 20:00 HORAS

El prestigioso chef Daniel Amador nos enseña a sacarle todo el partido al KCook Multi de Kenwood, un robot de cocina que nos permite elaborar las recetas más complejas de la manera más sencilla.



Precio por persona **30€**

Horno convencional con Julio López

MARTES 29/01/2019
11:00 A 13:00 HORAS Y
MARTES 29/01/2019
18:00 A 20:00 HORAS

El chef Julio López nos enseña a aprovechar al máximo las capacidades y prestaciones de los hornos Miele a través de la preparación de recetas que tú mismo podrás sugerir. Envía tu propuesta a barcelona@miele.es.

Si una semana antes del taller no hay sugerencias, el chef decidirá el menú, que enviaremos vía newsletter.



Precio por persona **30€**

Horno a vapor combinado y envasadora al vacío con Julio López

MIÉRCOLES 30/01/2019
11:00 A 13:00 HORAS Y
MIÉRCOLES 30/01/2019
18:00 A 20:00 HORAS

El chef Julio López nos enseña a aprovechar al máximo las capacidades y prestaciones de los hornos Miele a través de la preparación de recetas que tú mismo podrás sugerir. Envía tu propuesta a barcelona@miele.es.

Si una semana antes del taller no hay sugerencias, el chef decidirá el menú, que enviaremos vía newsletter.



Precio por persona **30€**

Febrero

Taller «Menú romántico»

con Daniel Amador

JUEVES 07/02/2019

11:00 A 14:00 HORAS

Llega el Día de los Enamorados, por lo que es el momento perfecto para aprender a elaborar un menú muy pasional: pasta rosa de remolachas y parmesano, pizza o coca de *recapte* en forma de corazón, y corazones deshidratados (eternos).



Precio por persona **40€**

Cooking class con Kenwood

con Daniel Amador y David Pallàs

JUEVES 07/02/2019

17:00 A 20:00 HORAS

De la mano de los prestigiosos chefs Daniel Amador y David Pallàs, aprenderemos a utilizar el Cooking Chef de Kenwood, el robot que cocina con resultados profesionales.



Precio por persona **30€**

Taller de Carnaval

con Julio López

MIÉRCOLES 13/02/2019

18:30 A 21:00 HORAS

Con el chef Julio López nos ponemos nuestras mejores galas y celebramos un auténtico Carnaval culinario. ¿Cuál será el disfraz más sorprendente? Lo descubriremos mientras elaboramos deliciosas recetas.



Precio por persona **40€**

Horno convencional

con Julio López

MARTES 19/02/2019

18:00 A 20:00 HORAS

El chef Julio López nos enseña a aprovechar al máximo las capacidades y prestaciones de los hornos Miele a través de la preparación de recetas que tú mismo podrás sugerir. Envía tu propuesta a barcelona@miele.es.

Si una semana antes del taller no hay sugerencias, el chef decidirá el menú, que enviaremos vía newsletter.



Precio por persona **30€**

Cooking class con Kenwood

con Daniel Amador

JUEVES 21/02/2019

17:00 A 20:00 HORAS

El prestigioso chef Daniel Amador nos enseña a sacarle todo el partido al KCook Multi de Kenwood, un robot de cocina que nos permite elaborar las recetas más complejas de la manera más sencilla.



Precio por persona **30€**

«Cocinamos la historia»: las cocinas japonesas, más allá del *sushi*

con Montse Blanch y Jaume Aubanell

VIERNES 22/02/2019
19:00 A 21:30 HORAS

Montse Blanch y Jaume Aubanell nos presentan un compendio de la cocina japonesa más auténtica y menos manida, con recetas fáciles de reproducir en casa: *dashi*, *sunomono*, salsa *ponzu*, *usuzukuri*, *okonomiyaki*, *sukiyaki*... Un lujo asiático.



Precio por persona **50€**

Horno a vapor combinado y envasadora al vacío

con Julio López

MARTES 26/02/2019
18:00 A 20:00 HORAS

El chef Julio López nos enseña a aprovechar al máximo las capacidades y prestaciones de los hornos Miele a través de la preparación de recetas que tú mismo podrás sugerir. Envía tu propuesta a barcelona@miele.es.

Si una semana antes del taller no hay sugerencias, el chef decidirá el menú, que enviaremos vía newsletter.



Precio por persona **30€**

Marzo

Taller «Pescados: trucos & secretos»

con Julio López

JUEVES 07/03/2019
18:30 A 21:00 HORAS

Julio López nos presenta un taller monográfico sobre pescados, en el que nos contará sus mejores trucos y secretos para elegirlo, limpiarlo y cocinarlo mientras nos enseña a preparar sabrosas recetas.



Precio por persona **40€**

Cooking class con Kenwood

con Daniel Amador y David Pallàs

VIERNES 15/03/2019
11:00 A 14:00 HORAS

De la mano de los prestigiosos chefs Daniel Amador y David Pallàs, aprenderemos a utilizar el Cooking Chef de Kenwood, el robot que cocina con resultados profesionales.



Precio por persona **30€**

Taller «Carnes y arroces»

con Daniel Amador

VIERNES 15/03/2019
18:00 A 21:00 HORAS

Daniel Amador nos vuelve a sorprender con un taller sobre carnes y arroces en el que aprenderemos a elaborar tres recetas exquisitas: meloso estofado al vino tinto, arroz de verduras y sorpresa estofada, y rocas de chocolate saladas.



Precio por persona **40€**

Horno convencional con Julio López

MARTES 19/03/2019
18:00 A 20:00 HORAS

El chef Julio López nos enseña a aprovechar al máximo las capacidades y prestaciones de los hornos Miele a través de la preparación de recetas que tú mismo podrás sugerir. Envía tu propuesta a barcelona@miele.es.

Si una semana antes del taller no hay sugerencias, el chef decidirá el menú, que enviaremos vía newsletter.



Precio por persona **30€**

Horno a vapor combinado y envasadora al vacío con Julio López

MIÉRCOLES 20/03/2019
18:00 A 20:00 HORAS

El chef Julio López nos enseña a aprovechar al máximo las capacidades y prestaciones de los hornos Miele a través de la preparación de recetas que tú mismo podrás sugerir. Envía tu propuesta a barcelona@miele.es.

Si una semana antes del taller no hay sugerencias, el chef decidirá el menú, que enviaremos vía newsletter.



Precio por persona **30€**

Cooking class con Kenwood con Daniel Amador

VIERNES 22/03/2019
17:00 A 20:00 HORAS

El prestigioso chef Daniel Amador nos enseña a sacarle todo el partido al KCook Multi de Kenwood, un robot de cocina que nos permite elaborar las recetas más complejas de la manera más sencilla.



Precio por persona **30€**

Abril

Taller de Sant Jordi con Daniel Amador

JUEVES 11/04/2019
11:00 A 14:00 HORAS

Celebramos el tradicional Sant Jordi con el chef Daniel Amador, que nos enseña a preparar risotto de verduras; bacalao a baja temperatura con pimiento rojo escalibado; y, de postre, pannacotta de leche condensada con naranja caramelizada.



Precio por persona **40€**

Cooking class con Kenwood con Daniel Amador y David Pallàs

JUEVES 11/04/2019
17:00 A 20:00 HORAS

De la mano de los prestigiosos chefs Daniel Amador y David Pallàs, aprenderemos a utilizar el Cooking Chef de Kenwood, el robot que cocina con resultados profesionales.



Precio por persona **30€**

Horno convencional con Julio López

MIÉRCOLES 24/04/2019
11:00 A 13:00 HORAS Y
MIÉRCOLES 24/04/2019
18:00 A 20:00 HORAS

El chef Julio López nos enseña a aprovechar al máximo las capacidades y prestaciones de los hornos Miele a través de la preparación de recetas que tú mismo podrás sugerir. Envía tu propuesta a barcelona@miele.es.

Si una semana antes del taller no hay sugerencias, el chef decidirá el menú, que enviaremos vía newsletter.



Precio por persona **30€**

Horno a vapor combinado y envasadora al vacío con Julio López

JUEVES 25/04/2019
11:00 A 13:00 HORAS Y
JUEVES 25/04/2019
18:00 A 20:00 HORAS

El chef Julio López nos enseña a aprovechar al máximo las capacidades y prestaciones de los hornos Miele a través de la preparación de recetas que tú mismo podrás sugerir. Envía tu propuesta a barcelona@miele.es.

Si una semana antes del taller no hay sugerencias, el chef decidirá el menú, que enviaremos vía newsletter.



Precio por persona **30€**

Cooking class con Kenwood con Daniel Amador

VIERNES 26/04/2018
17:00 A 20:00 HORAS

El prestigioso chef Daniel Amador nos enseña a sacarle todo el partido al KCook Multi de Kenwood, un robot de cocina que nos permite elaborar las recetas más complejas de la manera más sencilla.



Precio por persona **30€**

Mayo

Taller «Paellas de domingo» con Julio López

JUEVES 09/05/2019
18:30 A 21:00 HORAS

Los domingos, paella en familia. Toda una tradición que, lejos de resultar rutinaria, supone una oportunidad para sorprender. El chef Julio López nos sugiere algunas ideas para conseguir una paella de 10.



Precio por persona **40€**

Taller «Cocinamos la historia»: con el *kimchi* en el centro de todo con Montse Blanch y Jaume Aubanell

VIERNES 10/05/2019
19:30 A 21:30 HORAS

En este taller conoceremos las esencias del *kimchi* y cómo incorporar la técnica del fermentado a nuestras recetas; elaboraremos una tabla coreana con sabrosos platos. Verduras, pescados, arroces, carnes a la brasa... Todo un festival.



Precio por persona **50€**

Cooking class con Kenwood

con Daniel Amador y David Pallàs

JUEVES 16/05/2019
17:00 A 20:00 HORAS

De la mano de los prestigiosos chefs Daniel Amador y David Pallàs, aprenderemos a utilizar el Cooking Chef de Kenwood, el robot que cocina con resultados profesionales.



Precio por persona **30€**

Horno a vapor combinado y envasadora al vacío

con Julio López

LUNES 20/05/2019
11:00 A 13:00 HORAS Y
LUNES 20/05/2019
18:00 A 20:00 HORAS

El chef Julio López nos enseña a aprovechar al máximo las capacidades y prestaciones de los hornos Miele a través de la preparación de recetas que tú mismo podrás sugerir. Envía tu propuesta a barcelona@miele.es.

Si una semana antes del taller no hay sugerencias, el chef decidirá el menú, que enviaremos vía newsletter.



Precio por persona **30€**

Horno convencional

con Julio López

MARTES 21/05/2019
11:00 A 13:00 HORAS Y
MARTES 21/05/2019
18:00 A 20:00 HORAS

El chef Julio López nos enseña a aprovechar al máximo las capacidades y prestaciones de los hornos Miele a través de la preparación de recetas que tú mismo podrás sugerir. Envía tu propuesta a barcelona@miele.es.

Si una semana antes del taller no hay sugerencias, el chef decidirá el menú, que enviaremos vía newsletter.



Precio por persona **30€**

Taller de salsas

con Daniel Amador

VIERNES 24/05/2019
11:00 A 14:00 HORAS

Daniel Amador se pone salsero y nos enseña a rematar nuestras recetas con las mejores salsas: bechamel de setas y trufas (canelones), romesco casero (*calçots*), barbacoa (alitas al horno) y agridulce (*sticks* de verduras y tempura).



Precio por persona **40€**

Cooking class con Kenwood

con Daniel Amador

VIERNES 24/05/2019
17:00 A 20:00 HORAS

El prestigioso chef Daniel Amador nos enseña a sacarle todo el partido al KCook Multi de Kenwood, un robot de cocina que nos permite elaborar las recetas más complejas de la manera más sencilla.



Precio por persona **30€**

Junio

Taller de crudos: aprovecha los sabores

con Julio López

JUEVES 06/06/2019
18:30 A 21:00 HORAS

Un taller muy especial, en el que el chef Julio López nos lo pondrá «muy crudo»... porque nos enseñará cómo trabajar con carnes y pescados crudos y a elaborar suntuosos tartares y ceviches.



Precio por persona **40€**

Horno convencional

con Julio López

MARTES 18/06/2019
11:00 A 13:00 HORAS Y
MARTES 18/06/2019
18:00 A 20:00 HORAS

El chef Julio López nos enseña a aprovechar al máximo las capacidades y prestaciones de los hornos Miele a través de la preparación de recetas que tú mismo podrás sugerir. Envía tu propuesta a barcelona@miele.es.

Si una semana antes del taller no hay sugerencias, el chef decidirá el menú, que enviaremos vía newsletter.



Precio por persona **30€**

Horno a vapor combinado y envasadora al vacío

con Julio López

MIÉRCOLES 19/06/2019
11:00 A 13:00 HORAS Y
MIÉRCOLES 19/06/2019
18:00 A 20:00 HORAS

El chef Julio López nos enseña a aprovechar al máximo las capacidades y prestaciones de los hornos Miele a través de la preparación de recetas que tú mismo podrás sugerir. Envía tu propuesta a barcelona@miele.es.

Si una semana antes del taller no hay sugerencias, el chef decidirá el menú, que enviaremos vía newsletter.



Precio por persona **30€**

Taller «Recetas refrescantes»

con Daniel Amador

JUEVES 20/06/2019
11:00 A 14:00 HORAS

Con la llegada del verano, Daniel Amador nos ofrece su propuesta para un menú de lo más fresco: gazpacho de la abuela, de sandía con menta y de fresa con albahaca; tartar de verduras, y granizado de melón y menta.



Precio por persona **40€**

Cooking class con Kenwood

con Daniel Amador y David Pallàs

JUEVES 20/06/2019
17:00 A 20:00 HORAS

De la mano de los prestigiosos chefs Daniel Amador y David Pallàs, aprenderemos a utilizar el Cooking Chef de Kenwood, el robot que cocina con resultados profesionales.



Precio por persona **30€**

Cooking class con Kenwood

con Daniel Amador

VIERNES 28/06/2019
17:00 A 20:00 HORAS

El prestigioso chef Daniel Amador nos enseña a sacarle todo el partido al KCook Multi de Kenwood, un robot de cocina que nos permite elaborar las recetas más complejas de la manera más sencilla.



Precio por persona **30€**

Y además, los talleres temáticos de **ComerJaponés**

Con más de 13 años de historia, ComerJapones.com se ha convertido en el punto de encuentro para todos los adictos a la comida nipona. Lo que comenzó como el blog personal de Roger Ortuño es ahora la web de referencia sobre gastronomía japonesa en español, desde la que se organizan cursos y talleres de sushi, ramen, teppanyaki, etc.

Para más información y reservas sobre talleres de cocina en www.comerjapones.com



Enero

COMER
JAPONES.COM

Taller de *ramen*

con Julio López

MARTES 15/01/2019
19:00 A 21:00 HORAS

Un taller para aprender a cocinar fideos de distintos tipos, al más puro estilo “japo”, y sorprender a los tuyos con unos sabrosos *ramen*, salteados o caldosos, acompañados de las más sorprendentes guarniciones.



Taller de *dumplings*

con Miho Miyata

JUEVES 17/01/2019
19:00 A 21:00 HORAS

La prestigiosa chef Miho Miyata nos introduce en el amplísimo universo de los *dumplings*: deliciosas empanadillas que van de lo dulce a lo salado o incluso picante y que utilizan una gran variedad de ingredientes. Todos sus secretos, al descubierto.



Taller práctico de *sushi*

con Julio López

MARTES 22/01/2019
19:00 A 21:00 HORAS

Un curso de iniciación en el arte de hacer *sushi*, en el que aprenderemos a elaborar desde el arroz de *sushi* hasta varios tipos de *makis* con nuestras propias manos. ¡Convértete en un auténtico *itamae*!



Cocina japonesa caliente

con Miho Miyata

MIÉRCOLES 23/01/2019
19:00 A 21:00 HORAS

Más allá del sushi y la cocina en crudo, la gastronomía japonesa es también rica en preparaciones calientes. Sopas, frituras, carnes, *tempura*... De la mano de Miho Miyata ampliaremos nuestro abanico de recetas cien por cien niponas.



Taller práctico de *mochis*

con Julio López

JUEVES 24/01/2019
19:00 A 21:00 HORAS

El pastelillo japonés por excelencia, usado en repostería y heladería, pero también como ingrediente de sopas variadas, nos ofrece todo un mundo de posibilidades. En este taller aprenderemos a elaborar sus recetas más sorprendentes.



Taller práctico de *sushi*

con Julio López

JUEVES 31/01/2019
19:00 A 21:00 HORAS

Un curso de iniciación en el arte de hacer *sushi*, en el que aprenderemos a elaborar desde el arroz de *sushi* hasta varios tipos de *makis* con nuestras propias manos. ¡Convértete en un auténtico *itamae*!



Febrero

Taller de *ramen*

con Julio López

MIÉRCOLES 06/02/2019
19:00 A 21:00 HORAS

Un taller para aprender a cocinar fideos de distintos tipos, al más puro estilo "japo", y sorprender a los tuyos con unos sabrosos *ramen*, salteados o caldosos, acompañados de las más sorprendentes guarniciones.



Taller de *dumplings*

con Miho Miyata

VIERNES 08/02/2019
18:30 A 20:30 HORAS

La prestigiosa chef Miho Miyata nos introduce en el amplísimo universo de los *dumplings*: deliciosas empanadillas que van de lo dulce a lo salado o incluso picante y que utilizan una gran variedad de ingredientes. Todos sus secretos, al descubierto.



Taller práctico de *mochis*

con Julio López

MARTES 12/02/2019
19:00 A 21:00 HORAS

El pastelillo japonés por excelencia, usado en repostería y heladería, pero también como ingrediente de sopas variadas, nos ofrece todo un mundo de posibilidades. En este taller aprenderemos a elaborar sus recetas más sorprendentes.



Taller práctico de *sushi*

con Julio López

JUEVES 14/02/2019
19:00 A 21:00 HORAS

Un curso de iniciación en el arte de hacer *sushi*, en el que aprenderemos a elaborar desde el arroz de *sushi* hasta varios tipos de *makis* con nuestras propias manos. ¡Convértete en un auténtico *itamae*!



Taller de *ramen*

con Julio López

LUNES 18/02/2019
19:00 A 21:00 HORAS

Un taller para aprender a cocinar fideos de distintos tipos, al más puro estilo “japo”, y sorprender a los tuyos con unos sabrosos *ramen*, salteados o caldosos, acompañados de las más sorprendentes guarniciones.



Cocina japonesa caliente

con Miho Miyata

MARTES 26/02/2019
19:00 A 21:00 HORAS

Más allá del sushi y la cocina en crudo, la gastronomía japonesa es también rica en preparaciones calientes. Sopas, frituras, carnes, *tempura*... De la mano de Miho Miyata ampliaremos nuestro abanico de recetas cien por cien niponas.



Taller práctico de *sushi* 2

con Julio López

JUEVES 28/02/2019
19:00 A 21:00 HORAS

Curso complementario al de *sushi*, con elaboraciones más selectas, como el *sashimi*, *nigiri*, *tartar* o *gunkanmaki*, y trucos para escoger el mejor pescado, las técnicas básicas de fileteado y corte y los métodos de preparación (marinado, *yubiki*, etc).



Marzo

Taller de dumplings

con Miho Miyata

VIERNES 01/03/2018
18:30 A 20:30 HORAS

La prestigiosa chef Miho Miyata nos introduce en el amplísimo universo de los *dumplings*: deliciosas empanadillas que van de lo dulce a lo salado o incluso picante y que utilizan una gran variedad de ingredientes. Todos sus secretos, al descubierto.



Taller práctico de sushi

con Julio López

MIÉRCOLES 06/03/2019
19:00 A 21:00 HORAS

Un curso de iniciación en el arte de hacer *sushi*, en el que aprenderemos a elaborar desde el arroz de *sushi* hasta varios tipos de *makis* con nuestras propias manos. ¡Convértete en un auténtico *itamae*!



Taller de ramen

con Julio López

MARTES 12/03/2019
19:00 A 21:00 HORAS

Un taller para aprender a cocinar fideos de distintos tipos, al más puro estilo "japo", y sorprender a los tuyos con unos sabrosos *ramen*, salteados o caldosos, acompañados de las más sorprendentes guarniciones.



Taller práctico de sushi 2

con Julio López

MIÉRCOLES 13/04/2019
19:00 A 21:00 HORAS

Curso complementario al de *sushi*, con elaboraciones más selectas, como el *sashimi*, *nigiri*, *tartar* o *gunkanmaki*, y trucos para escoger el mejor pescado, las técnicas básicas de fileteado y corte y los métodos de preparación (marinado, *yubiki*, etc).



Taller práctico de mochis

con Julio López

JUEVES 21/03/2019
19:00 A 21:00 HORAS

El pastelillo japonés por excelencia, usado en repostería y heladería, pero también como ingrediente de sopas variadas, nos ofrece todo un mundo de posibilidades. En este taller aprenderemos a elaborar sus recetas más sorprendentes.



Taller de *ramen*

con Julio López

LUNES 25/03/2019
19:00 A 21:00 HORAS

Un taller para aprender a cocinar fideos de distintos tipos, al más puro estilo “japo”, y sorprender a los tuyos con unos sabrosos *ramen*, salteados o caldosos, acompañados de las más sorprendentes guarniciones.



Abril

Taller de *dumplings*

con Miho Miyata

MIÉRCOLES 10/04/2018
19:00 A 21:00 HORAS

La prestigiosa chef Miho Miyata nos introduce en el amplísimo universo de los *dumplings*: deliciosas empanadillas que van de lo dulce a lo salado o incluso picante y que utilizan una gran variedad de ingredientes. Todos sus secretos, al descubierto.



Cocina japonesa caliente

con Miho Miyata

MARTES 16/04/2018
19:00 A 21:00 HORAS

Más allá del sushi y la cocina en crudo, la gastronomía japonesa es también rica en preparaciones calientes. Sopas, frituras, carnes, *tempura*... De la mano de Miho Miyata ampliaremos nuestro abanico de recetas cien por cien niponas.



Taller de *ramen*

con Julio López

JUEVES 18/04/2018
19:00 A 21:00 HORAS

Un taller para aprender a cocinar fideos de distintos tipos, al más puro estilo “japo”, y sorprender a los tuyos con unos sabrosos *ramen*, salteados o caldosos, acompañados de las más sorprendentes guarniciones.



Taller práctico de *sushi*

con Julio López

LUNES 29/04/2018
19:00 A 21:00 HORAS

Un curso de iniciación en el arte de hacer *sushi*, en el que aprenderemos a elaborar desde el arroz de *sushi* hasta varios tipos de *makis* con nuestras propias manos. ¡Convértete en un auténtico *itamae*!



Taller práctico de *mochis*

con Julio López

MARTES 30/04/2018
19:00 A 21:00 HORAS

El pastelillo japonés por excelencia, usado en repostería y heladería, pero también como ingrediente de sopas variadas, nos ofrece todo un mundo de posibilidades. En este taller aprenderemos a elaborar sus recetas más sorprendentes.



Mayo

Taller práctico de *mochis*

con Julio López

LUNES 06/05/2018
19:00 A 21:00 HORAS

El pastelillo japonés por excelencia, usado en repostería y heladería, pero también como ingrediente de sopas variadas, nos ofrece todo un mundo de posibilidades. En este taller aprenderemos a elaborar sus recetas más sorprendentes.



Taller de *ramen*

con Julio López

MIÉRCOLES 15/05/2018
19:00 A 21:00 HORAS

Un taller para aprender a cocinar fideos de distintos tipos, al más puro estilo “japo”, y sorprender a los tuyos con unos sabrosos *ramen*, salteados o caldosos, acompañados de las más sorprendentes guarniciones.



Cocina japonesa caliente

con Miho Miyata

VIERNES 17/05/2018
18:30 A 20:30 HORAS

Más allá del sushi y la cocina en crudo, la gastronomía japonesa es también rica en preparaciones calientes. Sopas, frituras, carnes, *tempura*... De la mano de Miho Miyata ampliaremos nuestro abanico de recetas cien por cien niponas.



Taller práctico de *sushi*

con Julio López

JUEVES 23/05/2018
18:30 A 20:30 HORAS

Un curso de iniciación en el arte de hacer *sushi*, en el que aprenderemos a elaborar desde el arroz de *sushi* hasta varios tipos de *makis* con nuestras propias manos. ¡Convértete en un auténtico *itamae*!



Taller de *ramen*

con Julio López

MARTES 28/05/2018
19:00 A 21:00 HORAS

Un taller para aprender a cocinar fideos de distintos tipos, al más puro estilo “japo”, y sorprender a los tuyos con unos sabrosos *ramen*, salteados o caldosos, acompañados de las más sorprendentes guarniciones.



Taller de *dumplings*

con Miho Miyata

VIERNES 31/05/2018
18:30 A 20:30 HORAS

La prestigiosa chef Miho Miyata nos introduce en el amplísimo universo de los *dumplings*: deliciosas empanadillas que van de lo dulce a lo salado o incluso picante y que utilizan una gran variedad de ingredientes. Todos sus secretos, al descubierto.



Junio

Taller práctico de *mochis*

con Julio López

MARTES 04/06/2018
19:00 A 21:00 HORAS

El pastelillo japonés por excelencia, usado en repostería y heladería, pero también como ingrediente de sopas variadas, nos ofrece todo un mundo de posibilidades. En este taller aprenderemos a elaborar sus recetas más sorprendentes.



Taller de *ramen*

con Julio López

VIERNES 07/06/2018
18:30 A 20:30 HORAS

Un taller para aprender a cocinar fideos de distintos tipos, al más puro estilo “japo”, y sorprender a los tuyos con unos sabrosos *ramen*, salteados o caldosos, acompañados de las más sorprendentes guarniciones.



Taller de *ramen*

con Julio López

JUEVES 13/06/2018
18:30 A 20:30 HORAS

Un taller para aprender a cocinar fideos de distintos tipos, al más puro estilo “japo”, y sorprender a los tuyos con unos sabrosos *ramen*, salteados o caldosos, acompañados de las más sorprendentes guarniciones.



Cocina japonesa caliente

con Miho Miyata

VIERNES 14/06/2018
18:30 A 20:30 HORAS

Más allá del sushi y la cocina en crudo, la gastronomía japonesa es también rica en preparaciones calientes. Sopas, frituras, carnes, *tempura*... De la mano de Miho Miyata ampliaremos nuestro abanico de recetas cien por cien niponas.



Taller práctico de *sushi*

con Julio López

LUNES 17/06/2018
19:00 A 21:00 HORAS

Un curso de iniciación en el arte de hacer *sushi*, en el que aprenderemos a elaborar desde el arroz de *sushi* hasta varios tipos de *makis* con nuestras propias manos. ¡Convértete en un auténtico *itamae*!



Nuestros chefs



Daniel Amador

Formado en la escuela de hostelería Joviat de Manresa, actualmente es formador demostrador de la multinacional DeLonghi, mediante la cual viaja por toda España haciendo demostraciones con los robots de cocinar de Kenwood.



Julio López

Conocedor en profundidad de las cocinas tailandesa y japonesa, ha participado en cursos e intercambios en escuelas de Bangkok, Kioto y Tokio, impartiendo a su vez allí cursos de cocina española.



David Pallàs

“I love chocolate” es pasión, la declaración de principios que va más allá de la marca personal de David Pallàs. Empezó en la profesión como una atracción irresistible, todo un descubrimiento que marcaría el destino de su carrera.



Miho Miyata

Miho Miyata nació en Nagoya. Trabajaba en un restaurante español que regentaba un japonés en aquella ciudad. Miho había viajado a Europa en varias ocasiones, pero no conocía España hasta que llegó a Barcelona, donde vive actualmente.



Puedes inscribirte a través de nuestro correo electrónico **barcelona@miele.es** o bien a través de nuestro teléfono **932 920 450**. Esperamos poder contar con tu asistencia.

POLÍTICA DE PAGOS Y CANCELACIONES

- En caso de cancelación con más de una semana de antelación a la celebración del taller, se devolverá el 100% del importe.
- Durante los 7 días anteriores al taller y hasta 48 horas antes, devolución del 50% del importe.
- Con menos de 48 horas de antelación se cobrará la totalidad del importe.

IMPORTANTE

- Recuerda verificar fechas, datos y horarios de los talleres elegidos.
- Miele Experience Center Barcelona se reserva el derecho de anulación de los talleres cuando no se cubran las plazas mínimas para su celebración.
- En caso de anulación por la razón anterior, se devolverá el 100% del importe.
- La forma de pago puede realizarse en efectivo, a través de tarjeta de débito o crédito o bien a través de transferencia bancaria (para esta modalidad de pago, por favor, contacta con Miele Experience Center Barcelona).

Para más información y solicitudes de inscripción contacta con nosotros a través del teléfono **932 920 450** o a través de nuestro correo electrónico **barcelona@miele.es**



Te invitamos a conocer Miele Experience Center Barcelona.

Un lugar único y original, con casi **600 m² de superficie y 250 electrodomésticos en exposición y venta** caracterizados por la innovación, la tecnología, la eficiencia energética y con el sello de calidad alemana.

Visítalo y descubre por qué Miele es “Siempre Mejor”.

Organiza tus eventos en Miele Experience Center Barcelona

Eventos de cocina, actividades de empresa, cursos personalizados...

Para organizar tu propia actividad, por favor, ponte en contacto con nosotros y no dudes en pedirnos un presupuesto. Ponemos a tu disposición nuestra experiencia y un espacio de cocina único en Barcelona.

Miele Experience Center Barcelona

Vía Augusta, 24-26

08006 Barcelona

Tel.: 93 292 04 50

E-Mail: barcelona@miele.es

www.miele.es

Horario de apertura:

Lunes a viernes: 10:00 - 14:30
16:30 - 20:00

**Síguenos en nuestros canales
de Miele España:**



Facebook: @Miele.ESP · YouTube: Miele España · Twitter: @MieleEspana · Instagram: miele_esp