L´Escola d´Hostaleria de Figueres organitza tallers temàtics

FIGUERES | DDG

L'Escola d'Hostaleria de Figueres continua aquest mes de gener i el proper mes de febrer amb la seva programació d'activitats que, en aquesta ocasió, inclourà nous tallers temàtics dedicats a diferents tipus de cuina i al que els tothom es pot inscriure a través del web de l'associació. El primer que es farà serà avui i girarà entorn als sucs «bio» a càrrec de l'experta en dietètica i nutrició, Laura Margall. El proper es farà el 21 i 22 de gener i tindrà com a objecte com fer un bon arròs. En aquesta ocasió, el cuiner, Sergi Bas, explicarà als participants el secret d'aquest apreciat plat. Finalment, el proper 28 de gener es realitzarà el darrer taller de la mà del cap de cuina i gerent de diversos negocis de restauració, Jordi Margall, i se centrarà en les tapes. Els preus van dels 30 als 65 euros i les sessions es faran de les sis de la tarda a dos quarts de nou del vespre.

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/alt-emporda/2016/01/14/lescola-dhostaleria-figueres-organitza-tallers/762429.html?utm_source=rss