

ENERO

Cocina con tu horno de agua Sous Vide
ENRIQUE BENGOCHEA
Viernes 24 de enero de 18:00 a 21:00 y Sábado 25 de 10:30 a 13:30. Precio:100,00 €

Degustación de cafés del mundo con maridaje de postres
JULIANA AGUIAR “SANTO RESTAURANT & DELI”
Lunes 27 de enero de 19:00 a 21:30. Precio: 45,00 €

Arroces contemporáneos
MARTIN CORONADO
Martes 28 de enero de 19:00 a 21:30. Precio: 55,00 €

El foie-gras y platos con foie-gras
YELI CANO
Miércoles 29 de enero de 19:00 a 21:30. Precio: 55,00 €

Elabora tu propia cerveza artesana
JUAN CARLOS MENÉNDEZ “EL ESPÍRITU DEL BOSQUE”
Jueves 30 de enero de 19:00 a 21:30. Precio: 55,00 €

Taller de cocina para novatos
ANA VEGA Y AMPARO GONZÁLEZ
Viernes 31 de enero, 14 y 28 de febrero, 14 y 28 de marzo y 11 de abril de 18:00 a 20:30. Precio: 300,00 €. Clases individuales. 55,00 €

FEBRERO

Pan con Webos fritos
SUSANA PÉREZ “WEBOS FRITOS”
Sábado 1 de febrero de 10:30 a 13:30. Precio: 55,00 €

Taller práctico de galletas decoradas con tres técnicas
CLAUDIA BRIANDI
Lunes 3 de febrero de 19:00 a 21:30. Precio: 45,00 €

Mariscos: hazlos en casa
YELI CANO
Martes 4 de febrero de 19:00 a 21:30. Precio: 55,00 €

Postres de San Valentín
FRANCISCO SOMOZA “MMAPE”
Miércoles 5 de febrero 19:00 a 21:30. Precio: 50,00 €

Cocina creativa con barbacoa
JUAN MANUEL BENAYAS Y JOSÉ SANZ “FUEGO MARKET”
Jueves 6 de febrero de 18:30 a 21:30. Precio: 55,00 €

Sopas con mucho gusto
MARÍA JOSÉ REDONDO
Viernes 7 de febrero de 18:00 a 20:30. Precio: 50,00 €

Legumbres: el plato de cuchara por excelencia
CARMEN FUENTE
Lunes 10 de febrero de 19:00 a 21:30. Precio: 45,00 €

Conservas de invierno
VERÓNICA GÓMEZ-ACEBO
Martes 11 de febrero de 19:00 a 21:30. Precio: 45,00 €

Haz tus propios embutidos
JUAN CARLOS MENÉNDEZ “EL ESPÍRITU DEL BOSQUE”
Jueves 13 de febrero de 19:00 a 21:30. Precio: 50,00 €

Arroces en su punto
JOSÉ LUIS GARCÍA BERLANGA
Sábado 15 de febrero de 11:00 a 13:30. Precio: 70,00 €

La tradición revisada: vacherin de limón
JEAN MICHEL LLORCA “ALAIN LLORCA” (La Colle-sur-Loup, FRANCIA)
Lunes 17 de febrero de 19:00 a 21:30. Precio: 80,00 €

La tradición revisada: nougatine-chocolat-passion
JEAN MICHEL LLORCA “ALAIN LLORCA” (La Colle-sur-Loup, FRANCIA)
Martes 18 de febrero de 19:00 a 21:30. Precio: 80,00 €

Petits fours
JEAN MICHEL LLORCA “ALAIN LLORCA” (La Colle-sur-Loup, FRANCIA)
Miércoles 19 de febrero de 19:00 a 21:30. Precio: 80,00 €

Tartas francesas: chocolate y café
JEAN MICHEL LLORCA “ALAIN LLORCA” (La Colle-sur-Loup, FRANCIA)
Jueves 20 de febrero de 19:00 a 21:30. Precio: 80,00 €

El bacalao: mucho más que un plato de cuaresma
MARTIN CORONADO
Viernes 21 de febrero de 19:00 a 21:30. Precio: 55,00 €

Taller de sushi
ESTEBAN Y AGUSTÍN MURATA
Sábado 22 de febrero de 10:30 a 13:30. Precio: 70,00 €

Sabores de Grecia
PETROS KOKKINOS
Lunes 24 de febrero de 19:00 a 21:30. Precio: 45,00 €

Taller práctico de profiteroles, tejas y macarons
YELI CANO
Martes 25 de febrero de 19:00 a 21:30. Precio: 55,00 €

Cocina libanesa
ANITA SAAD
Miércoles 26 de febrero de 19:00 a 21:30. Precio: 45,00 €

Roast-beef y sus complementos
MARÍA JOSÉ REDONDO
Jueves 27 de febrero de 19:00 a 21:30. Precio: 50,00 €

MARZO

Taller de 5 tapas y 1 postre
FIRO VÁZQUEZ “EL OLIVAR DE LA MORATALLA”
Sábado 1 de marzo de 11:00 a 13:30. Precio: 55,00 €

Técnicas II
LARA TERCERO Y MARTIN CORONADO
Lunes 3, 10, 17, 24 y 31 de marzo y 7, 21 y 28 de abril de 19:00 a 21:30. Precio: 375,00 €. Clases individuales 55,00 €

Las mejores guarniciones para tus platos
LARA TERCERO
Martes 4 de marzo de 19:00 a 21:30. Precio: 50,00 €

Cocina tradicional española
GABRIELA LLAMAS
Miércoles 5 de marzo de 19:00 a 21:30. Precio: 45,00 €

India: La excelente cocina de Sind
ROSHNI KAMRANI Y MÓNICA KAMRANI
Jueves 6 de marzo de 19:00 a 21:30. Precio: 45,00 €

Taller de galletas clásicas
SUSANA FRIGERIO Y YULIA RAMOS “LA TANANA”
Viernes 7 de marzo de 18:00 a 21:00. Precio: 50,00 €

Arroces perfectos
JOSÉ LUIS GARCÍA BERLANGA
Sábado 8 de marzo de 11:00 a 13:30. Precio: 70,00 €

Chocolate: técnicas para un producto único
MARTA CÁRDENAS “CATERING ISABEL MAESTRE”
Martes 11 de marzo de 19:00 a 21:30. Precio: 55,00 €

Cocas planas, cocas rellenas y focaccia
ELIA ALBERT Y JAVIER BLASCO “HOTEL LA SERENA” (Altea)
Miércoles 12 de marzo de 18:00 a 21:00. Precio: 50,00 €

Taller para hacer un buen pan en casa
ELIA ALBERT Y JAVIER BLASCO “HOTEL LA SERENA” (Altea)
Jueves 13 de marzo de 18:00 a 21:00. Precio: 55,00 €

La verdura, la protagonista
MARTIN CORONADO
Sábado 15 de marzo de 11:00 a 13:30. Precio: 50,00 €

Taller práctico de técnicas de corte y manejo de cuchillo
DIEGO MUÑOZ MUÑOZ-COBO
Martes 18 y 25 de marzo de 19:00 a 21:30. Precio: 100,00 €

Celebrando el día del padre cocinando con papá
ANA VEGA Y AMPARO GONZÁLEZ
Miércoles 19 de marzo de 18:00 a 20:30. Precio: 40,00 €

Taller de arreglos florales: pasea, recoge y crea
MERCEDES BOTÍN
Jueves 20 de marzo de 19:00 a 21:30. Precio: 50,00 €

Layer cake y naked cake
CLÁUDIA BRIANDI
Viernes 21 de marzo de 18:00 a 21:00. Precio: 45,00 €

Taller de sushi
ESTEBAN Y AGUSTÍN MURATA “KABUKI”
Sábado 22 de marzo de 10:30 a 13:30. Precio: 70,00 €

La fritura: de Andalucía a Japón
MARTIN CORONADO
Miércoles 26 de marzo de 19:00 a 21:30. Precio: 50,00 €

Bocados asiáticos
EMILIE MOUNSAVENG
Jueves 27 de marzo de 19:00 a 21:30. Precio: 45,00 €

Todo sobre el pulpo
FRANCISCO JAVIER LOIRA “HOTEL ONLY YOU”
Sábado 29 de marzo de 11:00 a 13:30. Precio: 50,00 €

ABRIL

Tapas de autor
RAFAEL RODRIGUEZ AÑINO
Martes 1 de abril 18:30 a 21:30. Precio: 50,00 €

La alcachofa: guisos y platos
FRANCISCO JAVIER LOIRA “HOTEL ONLY YOU”
Miércoles 2 de abril de 19:00 a 21:30. Precio: 50,00 €

La vainilla y sus secretos
PABLO ORTEGA “TEMONZÓN” Y RAMÓN FREIXÁ
Jueves 3 de abril de 19:00 a 21:30. Precio: 30,00 €
Charla y curso subvencionado por Temonzón

Taller de tartas tradicionales
MASÉ BOFILL
Viernes 4 de abril de 18:00 a 20:30. Precio: 45,00 €

Un paseo por el sureste asiático: visita al mercado y taller de Dim Sum
ALEX ZURDO
Sábado 5 de abril de 10:30 a 14:00. Precio: 60,00 €

Más repostería 100% chocolate
EMILIE MOUNSAVENG
Sábado 5 de abril de 17:00 a 19:30. Precio: 45,00 €

Huevos de chocolate y Monas de Pascua
FRANCISCO SOMOZA “MMAPE”
Martes 8 de abril de 19:00 a 21:30. Precio: 50,00 €

La relación entre comida y experiencias
MATTHEW SCOTT
Miércoles 9 de abril de 19:00 a 21:30. Precio: 50,00 €

Lo mejor de la cocina caribeña
YELI CANO
Jueves 10 de abril de 19:00 a 21:30. Precio: 45,00 €

Tapas divertidas
CARLOS MORENO “EVBOCA”
Sábado 12 de abril de 11:00 a 13:30. Precio: 55,00 €

Taller de panes integrales y con cereales
JUAN CARLOS MENÉNDEZ “EL ESPÍRITU DEL BOSQUE”
Lunes 14 de abril de 18:00 a 21:00. Precio: 55,00 €

Arroces con mucho sabor
JOSÉ LUIS VARONA “ENTRE NARANJOS”
Martes 15 de abril de 19:00 a 21:30. Precio: 60,00 €

Postres primaverales
FRANCISCO SOMOZA “MMAPE”
Martes 22 de abril de 19:00 a 21:30. Precio: 55,00 €

Alta cocina de autor
JESÚS ALMAGRO “PIÑERA”
Miércoles 23 de abril de 19:00 a 21:30. Precio: 60,00 €

Taller de cupcakes para principiantes con recetas originales
SUSANA FRIGERIO Y YULIA RAMOS “LA TANANA”
Jueves 24 de abril de 18:00 a 21:00. Precio: 55,00 €

Más pescados sostenibles
LARA TERCERO
Viernes 25 de abril de 19:00 a 21:30. Precio: 50,00 €

Taller de sushi
ESTEBAN Y AGUSTÍN MURATA “KABUKI”
Sábado 26 de abril de 10:30 a 13:30. Precio: 70,00 €

Aprende a marinar y ahumar tus pescados
YELI CANO
Martes 29 de abril de 19:00 a 21:30. Precio: 50,00 €

Secretos de la cocina libanesa
ANITA SAAD
Miércoles 30 de abril de 19:00 a 21:30. Precio: 45,00 €

MAYO

Técnicas I
YELI CANO
Lunes 5, 12, 19 y 26 de mayo y 2, 9, 16 y 23 de junio de 19:00 a 21:30. Precio: 360,00 €. Clases individuales: 50,00 €

Noodles y wok asiático
ALEX ZURDO
Martes 6 de mayo de 19:00 a 21:30. Precio: 50,00 €

La relación entre cocina y emociones
MATTHEW SCOTT “GUMBO”
Miércoles 7 de mayo de 19:00 a 21:30. Precio: 50,00 €



Scott Hallsworth, es una estrella naciente en el mundo de la cocina japonesa en este momento en Londres.

Ha trabajado al frente del famoso restaurante Nobu de esta ciudad durante seis años, consiguiendo su primera Estrella Michelin. Nobu Matsushita lo eligió personalmente para lanzar su "Nobu" en Australia, debido a su creatividad

y pericia que logra, mediante el uso de técnicas niponas, transformar la mejor materia prima europea en platos limpios y ligeros, llenos de complejos y pronunciados sabores.

El pasado septiembre inauguró la segunda sede de su propio restaurante llamado "Kurobuta" que es un izakaya, o lo que es lo mismo un bar de tapas japoneses, en 251 King's Road.

Su éxito es grande y sus platos como el "salmón templado con salsa de ponzu, trufa y limón", el "sushi de tempura de cangrejo con mahonesa de kimchee", el "sashimi de atún con salsa de kizami", el "wasabi y soja yuzu" y las "chuletitas de cordero ahumadas al té con salsa de nasu y miso coreano especiado" han sido muy celebradas por la prensa gastronómica londinense, así como por sus clientes, entre los que se encuentran, Bill Clinton, la familia Beckham, Michael Jackson, etc...

Maria Llamas

Maria Llamas

INFORMES E INSCRIPCIÓN

Plaza de la Encarnación, 2 - 28013 Madrid
Tel.: 91 559 78 58 / 91 547 42 20
www.alambique.com • escuela@alambique.com

RESERVA DE PLAZA

- Al abonar el importe íntegro se formalizará la reserva.
- El pago puede efectuarse con tarjeta de crédito (Visa, Mastercard) o por transferencia bancaria, enviando justificante de pago.
- El importe de la reserva no se devuelve en caso de cancelación por parte del alumno (no se podrá cambiar aunque sí enviar a alguien en su lugar).
- Una vez canjeado un bono regalo no se podrá cambiar.
- Las demostraciones se celebrarán con un mínimo de 10 alumnos.
- El programa podrá sufrir modificaciones por posibles imprevistos.

Miele

Electrodoméstico Oficial de Alambique

Impreso en papel reciclado



Magia en la cocina

MARÍA JIMÉNEZ LATORRE Y ANTHONY BLAKE
Jueves 8 de mayo de 19:00 a 21:30. Precio: 60,00 €

Taller de pan con masa madre

JUAN CARLOS MENÉNDEZ "EL ESPÍRITU DEL BOSQUE"
Viernes 9 de mayo de 18:00 a 21:00. Precio: 55,00 €

Taller de pasta brick

FIRO VÁZQUEZ "EL OLIVAR DE LA MORATALLA"
Sábado 10 de mayo de 11:00 a 13:30. Precio: 55,00 €

Taller de pasta fresca

CARMEN FUENTE
Martes 13 de mayo de 18:30 a 21:30. Precio: 50,00 €

Tartas USA

CARMEN FUENTE
Miércoles 14 de mayo de 19:00 a 21:30. Precio: 45,00 €

Sólo arroces

JOSÉ LUIS VARONA "ENTRE NARANJOS"
Viernes 16 de mayo de 18:00 a 20:30. Precio: 60,00 €

Diez salsas para diez platos

MARTIN CORONADO
Sábado 17 de mayo de 11:00 a 13:30. Precio: 50,00 €

Umami: el secreto de la cocina japonesa

SCOTT HALLSWORTH "KUROBUTA" (Londres, INGLATERRA)
Martes 20 de mayo de 19:00 a 21:30. Precio: 75,00 €

Izakaya: Tapas y cócteles de Japón

SCOTT HALLSWORTH "KUROBUTA" (Londres, INGLATERRA)
Miércoles 21 de mayo de 19:00 a 21:30. Precio: 75,00 €

Trae tu sifón y aprende a utilizarlo

MARTIN CORONADO
Jueves 22 de mayo de 19:00 a 21:30. Precio: 55,00 €

La cocina de Kurobuta

SCOTT HALLSWORTH "KUROBUTA" (Londres, INGLATERRA)
Viernes 23 de mayo de 19:00 a 21:30. Precio: 75,00 €

Brunch de primavera

JULIANA AGUIAR "SANTO RESTAURANTE & DELI"
Sábado 24 de mayo de 11:00 a 13:30. Precio: 50,00 €

¿Nos vamos de picnic?

MARÍA JIMÉNEZ LATORRE
Martes 27 de mayo de 19:00 a 21:30. Precio: 45,00 €

Taller de masas para pizza y panes planos

JUAN CARLOS MENÉNDEZ "EL ESPÍRITU DEL BOSQUE"
Miércoles 28 de mayo de 18:00 a 21:30. Precio: 55,00 €

Ensaladas clásicas para el verano

MARÍA JOSÉ REDONDO
Jueves 29 de mayo de 19:00 a 21:30. Precio: 45,00 €

Cocinando entre padres e hijos

ANA VEGA Y AMPARO GONZÁLEZ
Viernes 30 de mayo de 18:00 a 20:30. Precio: 40,00 €

Indochina: platos de Hanoi al Mekong

ALEX ZURDO
Sábado 31 de mayo 11:00 a 13:30. Precio: 50,00 €

JUNIO

Conservas de verano

VERÓNICA GÓMEZ-ACEBO
Martes 3 de junio 19:00 a 21:30. Precio: 45,00 €

Arroz con los mejores productos de temporada

JOSÉ LUIS VARONA "ENTRE NARANJOS"
Miércoles 4 de junio de 19:00 a 21:30. Precio: 60,00 €

Taller de galletas decoradas con técnicas especiales

SUSANA FRIGERIO Y YULIA RAMOS "LA TANANA"
Jueves 5 de junio de 18:30 a 21:30. Precio: 55,00 €

Cocina tradicional española

GABRIELA LLAMAS
Viernes 6 de junio de 19:00 a 21:30. Precio: 45,00 €

Taller para desarrollar la creatividad: diferentes platos con los mismos productos

MARTIN CORONADO
Sábado 7 de junio de 10:30 a 13:30. Precio: 55,00 €

Taller de tapas delicatessen

DIEGO MUÑOZ MUÑOZ-COBO
Martes 10 de junio de 19:00 a 21:30. Precio: 55,00 €

La relación entre cocina y energía

MATTHEW SCOTT "GUMBO"
Miércoles 11 de junio de 19:00 a 21:30. Precio: 50,00 €

Panes sin gluten

JUAN CARLOS MENÉNDEZ "EL ESPÍRITU DEL BOSQUE"
Jueves 12 de junio de 18:00 a 21:00. Precio: 50,00 €

Taller de temporada: visita el mercado y prepara tus platos

MIQUEL MUÑOZ
Sábado 14 de junio de 10:30 a 13:30. Precio: 55,00 €

Ensaladas refrescantes y nutritivas

JULIANA AGUILAR "SANTO RESTAURANTE & DELI"
Martes 17 de junio de 19:00 a 21:30. Precio: 45,00 €

Postre gastronómico: utilización de técnicas de alta repostería

FRANCISCO SOMOZA "MMAPE"
Miércoles 18 de junio de 19:00 a 21:30. Precio: 55,00 €

Gaspachos renovados

MARÍA JOSÉ REDONDO
Jueves 19 de junio de 19:00 a 21:30. Precio: 45,00 €

Tapas de verano

CARLOS MORENO "EVBOCA"
Viernes 20 de junio de 18:00 a 20:30. Precio: 55,00 €

Taller de sushi

ESTEBAN Y AGUSTÍN MURATA "KABUKI"
Sábado 21 de junio de 10:30 a 13:30. Precio: 70,00 €

Campamento de verano para niños

ANA VEGA Y AMPARO GONZÁLEZ
Martes 24, miércoles 25, jueves 26 y viernes 27 de junio de 18:00 a 20:30. Precio: 160,00 €. Clases individuales: 45,00 €

Curso intensivo de verano

MARÍA DEL CARMEN LÓPEZ ZOLEZZI
Lunes 30 de junio y martes 1, miércoles 2, jueves 3 y viernes 4 de julio 19:00 a 21:30. Precio: 225,00 €. Clases individuales: 50,00 €



ALAMBIQUE

Programa

PRIMAVERA-VERANO 2014