

INICIACIÓ CUINA

CURS D'INICIACIO A LA CUINA. RESERVA 10 CLASSES



Preu: ~~375.00€~~ **337.50€**

Horari:: 20-22h

Data del curs:: 29/09/2016

Impartit per: Equipo Cookiteca

Lloc:

¡OFERTA! 10% de descompte

Curs molt complet i pràctic estructurat per temes, per a que puguis profunditzar en cada un de forma individual.

Les receptes et permetran aprendre **moltes tècniques** i utilitzar molts ingredients diferents. I al final les degustarà s a classe!

Â

TEMARI

1. ARROSSOS:

-Arròs valencià al forn â€“Arròs salvatge amb verdures saltades â€“Arròs tres delícies Â -Arròs amb llet

Â

2. LLEGUMS I VERDURES:

-cigrons amb bacallà â€“Potatge de l'à via â€“Tarrina d'hortalisses â€“Pastís de carbassa

Â

3. SOPES I CREMES: Â

-Sopa de castañas â€“Sopa de cebolla â€“Consom  tradicional â€“Crema de boniato

Â

4. PASTA FRESCA:Â

-Tagliatelle â€“Salsa pesto â€“Salsa carbonara â€“Spaghetti cruixents

Â

5. OUS:Â

-Ous al niu â€“Flam de verdures â€“Ous a la flamenca â€“Ou escumat amb xampinyons

Â

6. MASES:Â

-Quiche de porro i bac  â€“Briox a les fines herbes â€“Rotllo de filo amb carn i fruits secs

Â

7. PEIXOS:Â

-Croquetes de bacallà â€“Orada a la sal â€“Lluç en salsa verda â€“Sardines en escabetx

Â

8. AUS:Â

-Pollastre amb ametlles i canyella â€“Broqueta de gall d'indi â€“ nec amb nabius i xips de moniato â€“Guatlles farcides d'hivern 

Â

9. CARNS:Â

-Roast beef amb patates  dauphinoise i salsa d'encebat â€“Filet de porc dolç amb brie a la papillota â€“Xup xup de conill

Â

10. TAPETES:Â

-Zoodle de calabac  con cremoso de pesto -Cucharita de at n marinado con espumoso de cítricos y jengibre - Chupito de crema de calabaza con canela -Bocaditos de salmón al aroma de eneldo -Mousse de yogurt con frutos rojos y reducción de PX       -Mini quiches de bocado

Â

****Per què et pot agradar aquest curs?

- s un  curs molt complet i pràctic

-Està estructurat per temes, perque puguis profunditzar en els ingredients i en les tècniques

- Les receptes són molt originals. Et permetrà n'aprendre moltes tècniques i emprar molts ingredients diferents
- Amb elles podràs fer diferents menús amb els que sorprendràs a tothom
- Els tallers són molt dinàmics i divertits
- Al final de classe tastaràs les receptes
- Coneixeràs gent amb les mateixes inquietuts
- Tindràs la possibilitat de **contactar amb el xef en un xat**.

-I molt important: si no pots venir a alguna classe, no t'amoïnïs! Podràs fer-la en un altre horari o en el trimestre següent.

Â

**** Com aprofitar el curs a tope?

- Participant activament a les classes
- Repetint les receptes a casa per poder resoldre dubtes al xat i a les classes següents

Â

****A qui va dirigit?

A tots aquells que vulguin cuinar a casa de forma variada, saludable i econòmica. Persones que s'independitzen, formen una família o aquells que mai havien tingut temps.

Â

****Horaris

Cookiteca Santaló

Dijous de 20:00 a 22:00h Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â **Inici 29 de setembre 2016** Â

Â

Reserva el curs complet amb un preu molt especial. (Preu 10 tallers solts 450â¬, preu **si reserves tot el curs complet: 375â¬**)

Â

Â



Cookiteca Valencia 223: Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73
Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73
Cookiteca Sarrià: Carrer Major de Sarrià nº 74, Barcelona 08017 - Tlf. 93 205 93 73
Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: Qualsevol ubicació

www.cookiteca.com
 Correu electrònic:
 info@cookiteca.com