

INICIACIÓ CUINA

CURS D'INICIACIO A LA CUINA. 10 CLASSES SC



Preu: ~~375.00€~~ **318.75€**

Horari:: 20-22h

Data del curs:: 10/10/2017

Impartit per: Equipo Cookiteca

Lloc:

¡OFERTA! 15% 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

TEMARI

1. ARROSSOS: DIMARTS 03/10 a les 20:00h

- Arròs negre caldós - *Risotto verd amb oli d'herbes - Arròs amb botifarra i carxofes

2. LLEGUMS I VERDURES: DIMARTS 10/10 a les 20:00h

- *Pochas amb cloïsses - *Lenties estofades - *Trinxat del Cerdanya

3. SOPES I CREMES: : DIMARTS 17/10 a les 20:00h

-Brou d'au i Sopa de parmesà -Fumet de peix i Sopa de peix -Crema de carxofes -Crema de pastanaga amb oli de vainilla

4. PASTA FRESCA I LES SEVES SALSES: : DIMARTS 24/10 a les 20:00h

-Tagliatelle de verdures amb salsa de carbassó i formatges â€“ Ravioli de carn amb salsa de pesto vermell

OUS: : DIMARTS 07/11 a les 20:00h

-Espà rrecs i bolets saltatsÂ amb ou escumat -Soufflé d'albergínia i emmental -Quiche Lorraine

CARNS: : DIMARTS 16/11 a les 20:00h

-Fricandó â€“Conill amb allada â€“Filet de porc en salsa agredolàsa

AUS: : DIMARTS 21/11 a les 20:00h

-Magret d'à nec amb mandarines i poma a la mel â€“ Guatlles en escabetx â€“ Pollastre en pepitoria

PEIXOS: : DIMARTS 28/11 a les 20:00h

-Salmó a la papillota amb salsa de soia i taronja â€“Suquet de peix -Calamars en la seva tinta

TAPETES: : DIMARTS 12/12 a les 20:00h

-Timbal tricolor amb oli verd â€“ Croqueta de bacallà , taronja i sà“sam â€“ Cullera de cremós amb espà rrecs de marge â€“ Rap empanat amb verdures â€“ *Copita de verdures i fruites â€“ *Bocadito de xocolata impresa

MENÚ DE NADAL: : DIMARTS 21/12 a les 20:00h

-Xopet de foie amb gelé de vi i cruixent dolç -Ratatouille de verdures al forn -Pollastrons farcits de fruita seca -Rap en salsa verda amb cloà“sses -Torró de xocolata i bombons de massapà

Â

******Per quà“ et pot agradar aquest curs?**

-És unÂ curs molt complet i prà ctic

-Està estructurat per temes, perquè puguis profunditzar en els ingredients i en les tà“cniques

-Les receptes són molt originals. Et permetrà nÂ aprendre moltes tà“cniques i emprar molts ingredients diferents

-Amb elles podrà s fer diferents menús amb els que sorprendrà s a tothomÂ Â

-Els tallers sónÂ Â molt dinà mics i divertits

-Al final de classeÂ tastarà s les receptes

-Coneixerà s gent amb les mateixes inquietuts

-Tindrás la possibilitat de **contactar amb el xefÂ en un xat.**

-I molt important: si no pots venir a alguna classe, no t'amoà“nis! Podrà s fer-la en un altre horari o en el trimestre següent.

Â

****** Com aprofitar el curs a tope?**

-Participant activamentÂ a les classes

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

Â

******A quiÂ 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

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