

cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

INICIACIÓ CUINA

CURS D'INICIACIO A LA CUINA. 10 CLASSES



Preu: 375.00€

Horari:: 20-22h

Data del curs:: 27/09/2017

Impartit per: Equipo Cookiteca

Lloc:

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: DIMECRES 27/09 a les 11:30 i a les 20:00h

- Arròs negre caldós - *Risotto de *ceps - Arròs amb *butifarra i carxofes

2. *LLEGUMS I *VERDURES: : DIMECRES 04/10 a les 11:30h i a les 20:00h

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

3. *SOPES I *CREMES: : DIMECRES 11/10 a les 11:30h i a les 20:00h

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

4. PASTA FRESCA I *SALSES: : DIMECRES 18/10 a les 11:30h i a les 20:00h

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

5. *OUS: : DIMECRES 25/10 a les 11:30h i a les 20:00h

-Espà rrecs i bolets *salteadas amb ou *poché -*Soufflé d'albergínia i emmental

-*Quiche *Lorraine

6. *CARNS: : DIMECRES 08/11 a les 11:30h i a les 20:00h

-*Fricandó €*Conill amb allada €*Rellom de porc en salsa *agridulce

7. *AUS: : DIMECRES 17/11 a les 11:30h i a les 20:00h

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

8. *PEIXOS: : DIMECRES 22/11 a les 11:30h i a les 20:00h

-Salmó en *papillote amb salsa de soia i taronja €*Suquet de pescat -Calamars en la seva tinta

9. TAPETS: : DIMECRES 29/11 a les 11:30h i a les 20:00h

-Timbal *tricolor amb oli verd €*Croqueta de bacallà , taronja i sà'msam €*Cullera de *cremoso amb espà rrecs
*trigueros €*Rap empanat amb verdures €*Copita de verdures i fruites €*Bocadito de xocolata impresa

10. MENÚ DE NADAL: : DIMECRES 13/12 a les 11:30h i a les 20:00h

-Xopet de *foie amb *gelé de vi i cruixent *dulzón -*Ratatouille de verdures al forn -*Picantones farciments de fruita
seca -Rapi en salsa verda amb cloà'sses

-Torró de xocolata i bombons de massapà

À

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

-És un curs molt complet i pràctic

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

-Les receptes són molt originals. Et permetrà 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'amoïnis! Podràs fer-la en un altre horari o en el trimestre següent.

À

*** 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

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