

cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

INICIACIÓ CUINA

CURS D'INICIACIO A LA CUINA (Tardes). 8 classes



Preu: 300.00€

Horari:: 20:00-22:00h

Data del curs:: 04/05/2017

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

- Arròs negre -Risotto verd amb oli d'herbes -Arròs integral amb botifarra i verduresÂ

2. OUS

- Soufflé de tomà quets secs i emmental - Ous poché amb verduretes al curri - Quiche Lorraine

3.Â PASTA i SALSES

-Lassanya amb radicchio i gorgonzola -Tagliatelle amb salmó i espà rrecs -Fusilli amb salsa d'albergínies

4. AUS

-Pollastre al curri - Guatlles en escabetx -Carpaccio de magret d'à nec amb gorgonzola i cireres

5.Â CARNES

-Vitello Tonnato -Secret ibàrric amb pastanaga especiada -Conill en pepitoria

6.Â PEIXOS

-Musclos a la marinera -Calamars farcits de verdures -Llobarro a la papillota

7.Â SOPES I CREMES

-Vichyssoise amb coco i oli de cítrics - Gaspaxo amb maduixes i el seu tàrtar -Crema de cogombre i poma amb el seu ravioli

8.Â TAPETES

-Cruixent Â de botifarra -Broqueta de gamba amb crema de mango -Xarrup d'anacards amb espàrrecs -Rotllers de carbassó amb pesto rosso -Tartaletes de xampinyons amb brie -Crema de llimona amb crumble

Â

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

-És unÂ 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 nÂ aprendre moltes tècniques i emprar molts ingredients diferents

-Amb elles podràs fer diferents menús amb els que sorprendràs a tothomÂ Â

-Els tallers sónÂ Â molt dinàmics i divertits

-Al final de classeÂ tastaràs les receptes

-Coneixeràs gent amb les mateixes inquietuts

-Tindràs la possibilitat de **contactar amb el xefÂ 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 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

****Horaris

Cookiteca Santaló

Dijous de 20:00 a 22:00h Inici 04 de maig 2017

Â

Reserva el curs complet amb un preu molt especial. (Preu 8 tallers solts 360â¬, preu **si reserves tot el curs complet: 300â¬**)

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