

INICIACIÓ CUINA

CURS D'INICIACIÓ A LA CUINA. 9 CLASSES



Preu: 345.00€

Horari:: 20:00-22:00h

Data del curs:: 18/04/2018

Impartit per: Equipo interno

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:Â DIMECRES 18/04 a les 11:30 i 20: 00h

- ArròsÂ negre caldós - Risotto verd amb carxofes confitades -Arròs integral mediterrani amb tomà quets secs i olives

2. OUS:Â DIMECRES 25/04 a les 11:30 i 20: 00h

- Soufflé d'albergínies escalivades i emmentalÂ -Ous escumatsÂ -Quiche de verdures de temporada amb pernil - Crema catalana

3. PASTA I LES SEVES SALSES:Â DIMECRES 02/05 a les 11:30 i 20: 00h

-Lassanya de radicchio i gorgonzola -Tagliatelle amb salmó i espà rrecs -Entrant de pasta amb tomà quets secs i oli

d'herbes

4. AUS: DIMECRES 09/05 a les 11:30 i 20: 00h

-Gall d'indi tonnato -Guatlles en escabetx -Carpaccio de magret d'à nec amb gorgonzola i cireres

5. CARN: DIMECRES 16/05 a les 11:30 i 20: 00h

-Secret ibàrric amb praliné d'avellanes -Mandonguilles de vedella amb salsa de coco especiada -Conill en pepitòria

6. PEIXOS: DIMECRES 23/05 a les 11:30 i 20: 00h

-Musclos a la marinera -Calamars encebats -Llobarro a la papillota

7. SOPES I CREMES: DIMECRES 30/05 a les 11:30 i 20: 00h

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

8. PLATS FREDS PER A SOPARS D'ESTIU: DIMECRES 06/06 a les 11:30 i 20: 00h

-Amanida de mini lleties amb vinagreta de pipes -Broquetes de pollastre satay -Tartar de salmó fresc i fumat amb crema de porros

9. TAPETES: DIMECRES 13/06 a les 11:30 i 20: 00h

-Fals steak tatar de tomà quet -Broqueta de gamba amb crema de mango -Xarrup d'espàrrecs amb crudités -Xarrup de crema de patata amb pop i oli picant -Tartaletes d'endívies caramelitzades amb crema de roquefort -Ganache de xocolata amb crumble

******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

-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.

****** 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 quiÂ va dirigit?

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

Â

Reserva el curs complet amb un preu molt especial. (Preu 9 tallersÂ soltsÂ 405â,-, preuÂ si **reserves tot el curs complet: 345â,-**)

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