

INICIACIÓ CUINA

CURS D'INICIACIO A LA CUINA. PACK 3 CLASSES



Preu: 130.00€

Horari:: 20-22h

Data del curs:: 26/09/2018

Impartit per: Equipo Cookiteca

Lloc:

***INDICAR A COMENTARIS LES 3 CLASSES ESCOLLIDES**

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

1-ARROSSOS (26/09)

-Arròs negre caldós -Risotto de bolets de temporada -Arròs sec de butifarra i verdures

2-LLEGUMS (03/10)

-Cigrons amb espinacs -Trinxat de Cerdanya -Mongetes blanques amb cloïsses

3-SOPES I CREMES (10/10)

-Brou d'au i crema de xampinyons -Fumet de peix i sopa de peix -Crema de carbassa amb oli de vainilla

4-PASTA I LES SEVES SALSES (17/10)

-Tagliatelle amb salsa de carbassó i formatge -Amb albergínia i salsa de tomà quet confitada casolana -Pasta al pesto

5-OUS (24/10)

-Verdures de temporada saltejades amb ou poche -Soufle bà sic de formatge amb albergínia escalivada -Quiche de porros amb bacó i ceba confitada

6-CARNS (31/10)

-Fricandó -Conill amb alls -Filet de porc amb salsa d'ametlles

7-AUS (07/11)

-Magret d'à nec amb salsa agredolça -Guatilles en escabetx -Pollastre al curri

8-PEIXOS (14/11)

-Salmon a la papillota -Musclos a la marinera -Suquet de peix

9-TAPES I MINIATURES PER A LES NOSTRES SOPARS DE FESTES (21/11)

-Xarrup de foie amb poma caramel·litzada -Broqueta de veïes amb salsa de prunes -Aperitiu cruixent de botifarra -Daus de tonyina marinats en oli d'herbes i cremeta de bròquil

10-MENU DE NADAL (28/12)

-Crema de parmesà amb saquet de micuit i galets -Canalons de confit d'à nec -Torró cruixent de xocolata o crema gelada de llimona

Â

******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.

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 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

****Horaris

Cookiteca Santaló

Dijous de 20:00 a 22:00hÂ Â Â Â Â Â Â Â Â Â Inici 26 de setembre 2018Â Â

Â

Reserva el curs complet amb un preu molt especial. (PreuÂ 10 tallersÂ soltsÂ 480â,-, preu **si reserves tot el curs complet: 395â,-**)

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