

INICIACIÓ CUINA

CURS D'INICIACIÓ A LA CUINA. 10 CLASSES (S) (M)



Preu: 395.00€

Horari:: 11,30-13,30h

Data del curs:: 24/01/2019

Impartit per: Elisabeth Cuevas

Lloc: Cookiteca Sarrià

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 23/01Â

- Arròs de bolets i botifarra - Risotto de carbassa - Arròs integral de verdures amb romesco

2. LLEGUMS I VERDURES: DIMECRES 30/01Â

- Mongetes amb cloïsses - Cigrons amb espinacs - Milfulls de verdures amb pesto

3. SOPES I CREMES: DIMECRES 06/02Â

- Caldo d'au i crema de xampinyons - Fumet de peix i Sopa de peix - Crema de patates i coco amb porro cruixent

4. PASTA I LES SEVES SALSES: DIMECRES 13/02

-Lasanya de verdures amb pesto rosso - Tagliatelle amb salmó i espàrrecs -Fussilli amb albergínies i salsa de tomàquet especial

5. OUS: DIMECRES 20/02

-Soufflé de tomàquets confitats amb emmental -Tallarines de carbassó especiats amb ou poché -Quiche de verdures de temporada amb pernil

6. CARNES: DIMECRES 27/02

-Mandonguilles -Filet de porc amb salsa agredolça -Conill amb salsa verda

7. AUS: DIMECRES 06/03

-Magret d'aiguana amb salsa d'avellanes i espinacs -Guatlles en escabetx -Pollastre al curri

8. PEIXOS: DIMECRES 13/03

-Salmó cruixent amb verduretes -Musclos amb fonoll i coco - Calamars farcits de verduretes

9. TAPETES: DIMECRES 20/03

-Fals steak taurí de tomàquet -Saquet de gambes al curri -Tall de crema de moniato amb foie -Piruletes de botifarra negra - Lemon pie en gotet

10. MENÚ DE PASQUA: DIMECRES 27/03 a les 11:30 i 20:00h

-Galette de ceba caramel·litzada amb bolets i emmental -Xai amb espàrrecs i patates panadera -Mona de pasqua tradicional

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

-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 famíliaÂ oÂ Â aquells que mai havien tingut temps.

Â

Reserva el curs complet amb un preu molt especial. (PreuÂ 10 tallersÂ soltsÂ 450â,-, preuÂ **si reserves tot el curs complet: 375â,-**)

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