

cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

INICIACIÓ CUINA

INICIACIÓ A LA CUINA- CURS COMPLET 2T 2024-SARRIÀ (S)



Preu: 450.00€

Horari:: 19:30-21:30h

Data del curs:: 11/04/2024

Impartit per: Rosa M

Lloc: Cookiteca Sarrià

Les bases de la cuina. Curs pràctic estructurat per temes, per a que puguis aprendre **moltes tècniques** i utilitzar molts ingredients diferents. **Amb degustació!**

INICIACIÓ CUINA- 2r Trimestre 2024

CONTINGUT DEL CURS

1. ARROSSOS (Dijous 11abril)

-Arròs a banda - Arros sec amb ibèrics i romesco - Risotto de remolatxa amb cansalada viada i gorgonzola

2. BELLA ITÀLIA (Dijous 18 abril)

Farem pasta fresca i les següents receptes: -Carbonara amb confit d'ànec - Lasanya tèbia d'estiu amb pesto - Orzo amb espàrrecs i ceps secs i cremós de formatge fumat

3. ESPECIAL CARN (Dijous 25 abril)

-Wellington salsa Pedro Ximenez - Secret de porc ibèric amb pure de pastanaga i brou de ceba torrada - Parmentier de patata trufada

4. MONOGRÀFIC D'AUS (Dijous 02 maig)

- Magret d'ànec amb confitura de poma i passes - Gall dindi tonnato - Alitas de pollastre caramel·litzades amb salsa de soia

5. RECEPTES DE LA MAR (Dijous 09 maig)

-Lluç en salsa verda - Salmó glacejat de salsa taronja i sèsam - Llagostins especiados amb salsa de coco

6. ENTRANTS FRESCOS (Dijous 16 maig)

- Caneló de brandada - Tatin de pebrots de colors - Gaspaxo de maduixes amb gambes i el seu oli

7. CARPACCIOS I TARTARS (Dijous 23 maig)

- Envolitini de carpaccio de vedella - Tartare de salmó fresc i fumat amb cremita de porro - Carpaccio de bacallà amb salsa cremosa de tomàquet

8. MENÚ ORIENTAL (Dijous 30 maig)

- Spring rolls - Wok de verdures i vedella setinada – Broquetes de salmó teriyaki

9. TAPES DE BERBENA (Dijous 06 juny)

- Biscottini de fruits secs - Cremeta d'anacardos i espàrregs - Xampinyons farcits a la provençal - Mini coca de seitons amb maduixes - Bombons de gorgonzola

10. BUFET PER A SOPARS D'ESTIU (Dijous 13 juny)

- Entrant de pasta amb tomàquets secs al sol i el seu oli d'herbes - Crema de musclos amb oli de cítrics - Pa mediterrani - Broquetes de pollastre amb salsa Satai

Horaris: Dijous 19:30-21:30h

Lloc: Major de Sarrià 74, 08017 Barcelona

Portar: Davantal, tupper perquè puguis portar el menjar en el cas que sobre i moltes ganes de passar-ho bé!

Per què et pot agradar aquest curs?

-És un curs molt complet i pràctic

-Està estructurat per temes, perquè puguis aprendre moltes tècniques i emprar molts ingredients diferents

-Les receptes són molt originals. 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'amoanis! 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

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.



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