

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN COCINA

CURSO DE INICIACIÓN A LA COCINA. RESERVA 10 SESIONES SC



Precio: 375.00€

Horario: 20-22h

Fecha del curso: 12/01/2016

Impartido por: Equipo Cookiteca

Lugar:

Curso muy completo y práctico estructurado por temas, para que puedas profundizar en cada uno de forma individual.

Las recetas te permitirán **aprender muchas técnicas y usar diferentes ingredientes**. Y al final, ¡las degustarán en clase!

TEMARIO

1. ARROCES: MARTES 12/01

- Arroz caldoso con frutos del mar - Risotto de remolacha y queso de cabra - Arroz ku-bak tradicional

2. LEGUMBRES Y VERDURAS: MARTES 19/01

- Salteado de judías verdes, langostinos y camisa ibérica “ Hummus clásico “ Estofado exótico de alubias “
Velouté de lentejas con tocino

3. CARNES: MARTES 26/01

-Costillas de cordero con verduritas “ Roastbeef con salsa “ Picanha con chimichurri

4. SOPAS Y CREMAS: MARTES 2/02

-Crema de alcachofas â€“ Vichyssoise de puerro â€“ Crema de calabaza, citronella y vieira
â€“ Sopa de coco thailandesa

5. HUEVOS: MARTES 9/02

-Huevo a baja temperatura con parmentier de patata â€“ Tortilla clásica de patata: trucos esenciales â€“ Quiche Lorraine â€“ Huevos gratinados a la parmiggiana

6. PESCADOS: MARTES 16/02

- Merluza braseada al cava â€“ Rodaballo asado con uvas chardonnay â€“ Suquet de salmonetes de roca â€“ Lubina exótica

7. PASTA FRESCA Y SUS SALSAS: MARTES 23/02

-Tallarín de verdura con salsa de calabacín y quesos â€“ Ravioli de carne con salsa de pesto rojo

8. AVES: MARTES 1/03

-Magret de pato con puré de patatas y salvia â€“ Picantones rellenos con frutos secos
â€“ Fricass  de pollo al vinagre

9. TAPITAS: MARTES 8/03

-Timbal tricolor con aceite verde â€“ Croqueta de bacalao, naranja y sésamo â€“ Cuchara de cremoso con espárragos trigueros â€“ Rape empanado con verduras â€“ Copita de verduras y frutas â€“ Bocadito de chocolate impreso

1. MENÚ DE SEMANA SANTA: MARTES 15/03

-Cazuelita de guisantes â€“ Corona de costillar de cordero â€“ Mona de Pascua

*** Por qué te puede gustar?**

- Es un curso muy completo y práctico
- Está estructurado por temas, para que puedas profundizar en los ingredientes y las técnicas.
- Las recetas son muy originales. Te permitirán aprender muchas técnicas y a usar muchos ingredientes diferentes.
- Con ellas podrás montar diferentes menús que seguro te sorprenderán a t  y a la gente que los deguste.
- Los talleres son muy dinámicos y divertidos
- Al final degustar s las recetas
- Conocerás gente con las mismas inquietudes
- Tendrás la posibilidad de **contactar con el chef a través de un chat.**
- Y muy importante: si te pierdes alguna clase, no te preocupes! Podrás recuperarla en otro horario o en el trimestre siguiente.**

*¿A quién va dirigido?

A todos aquellos que quieren cocinar en casa de forma variada, saludable y económica. Personas que se independizan, forman una familia o aquellos que nunca habían tenido tiempo!

Reserva el curso completo con un precio muy especial. (Precio 10 talleres sueltos 450€, precio **si reservas todo el curso completo: 375€**)

Más Info: 936 764 273



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...: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com

E-mail:

info@cookiteca.com