

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN COCINA

CURSO DE INICIACIÓN A LA COCINA. 10 CLASES SC



Precio: ~~375.00€~~ **318.75€**

Horario: 20-22h

Fecha del curso: 10/10/2017

Impartido por: Equipo Cookiteca

Lugar:

OFERTA: 15% de descuento

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 03/10 a las 20:00h

- Arroz negro caldoso - Risotto verde con aceite de hierbas - Arroz con butifarra y alcachofas

2. LEGUMBRES Y VERDURAS: MARTES 10/10 a las 20:00h

- Pochas con almejas - Lentejas estofadas - Trinxat del Cerdanya

3. SOPAS Y CREMAS: : MARTES 17/10 a las 20:00h

-Caldo de ave y Sopa de parmesano -Fumet de pescado y Sopa de pescado -Crema de alcachofas -Crema de zanahoria con aceite de vainilla

4. PASTA FRESCA Y SUS SALSAS: : MARTES 24/10 a las 20:00h

-Tagliatelle de verduras con salsa de calabacín y quesos â€“ Ravioli de carne con salsa de pesto rojo

5. HUEVOS: : MARTES 07/11 a las 20:00h

-Espárragos y setas salteadas con huevo poché -Soufflé de berenjena y emmental -Quiche Lorraine

6. CARNES: : MARTES 16/11 a las 20:00h

-Fricandó â€“Conejo al ajillo â€“Solomillo de cerdo en salsa agridulce

7. AVES: : MARTES 21/11 a las 20:00h

-Magret de pato con mandarinas y manzana a la miel â€“ Codornices en escabeche â€“ Pollo en pepitoria

8. PESCADOS: : MARTES 28/11 a las 20:00h

-Salmón en papillote con salsa de soja y naranja â€“Suquet de pescado -Calamares en su tinta

9. TAPITAS: : MARTES 12/12 a las 20:00h

-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€“ Bocado de chocolate impreso

1. MENÚ DE NAVIDAD: : MARTES 21/12 a las 20:00h

-Chupito de foie con gelé de vino y crujiente dulzón -Ratatouille de verduras al horno -Picantones rellenos de frutos secos -Rape en salsa verde con almejas -Turrón de chocolate y bombones de mazapán

***¿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 tí y a la gente que los deguste.

-Los talleres son muy dinámicos y divertidos

-Al final degustarás 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: 932 004 122



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