

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN COCINA

CURSO DE INICIACIÓN A LA COCINA. 10 CLASES



Precio: 375.00€

Horario: 20-22h

Fecha del curso: 27/09/2017

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. ARROSSOS: MIÉRCOLES 27/09 a las 11:30 y a las 20:00h

- Arroz negro caldoso - Risotto de ceps - Arroz con butifarra y alcachofas

2. LLEGUMS I VERDURES: : MIÉRCOLES 04/10 a las 11:30h y a las 20:00h

- Pochas con almejas - Lentejas estofadas - Trinxat del Cerdanya

3. SOPES I CREMES: : MIÉRCOLES 11/10 a las 11:30h y 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 I SALSAS: : MIÉRCOLES 18/10 a las 11:30h y a las 20:00h

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

5. OUS: : MIÉRCOLES 25/10 a las 11:30h y a las 20:00h

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

-Quiche Lorraine

6. CARNES: : MIÉRCOLES 08/11 a las 11:30h y a las 20:00h

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

7. AUS: : MIÉRCOLES 17/11 a las 11:30h y a las 20:00h

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

8. PEIXOS: : MIÉRCOLES 22/11 a las 11:30h y a las 20:00h

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

9. TAPETES: : MIÉRCOLES 29/11 a las 11:30h y a las 20:00h

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

10. MENÚ DE NADAL: : MIÉRCOLES 13/12 a las 11:30h y 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