

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN COCINA

INICIACIÓN A LA COCINA. 10 CLASES (M)



Precio: 395.00€

Horario: 11,30-13,30h

Fecha del curso: 26/09/2018

Impartido por: Equipo interno

Lugar:

OFERTA: 2x1

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 degustarás en clase!

TEMARIO

1-ARROCES (26/09)

-Arroz negro caldoso -Risotto de setas de temporada -Arroz seco de butifarra y verduras

2-LEGUMBRES (03/10)

-Garbanzos con espinacas -Trinxat de Cerdanya -Judías blancas con almejas

3-SOPAS Y CREMAS (10/10)

-Caldo de ave y crema de champiñones -Fumet de pescado y sopa de pescado -Crema de calabaza con aceite de vainilla

4-PASTA Y SUS SALSAS (17/10)

-Tagliatelle con salsa de calabacín y queso -Con berenjena y salsa de tomate confitada casera -Pasta al pesto

5-OUS (24/10)

-Verduras de temporada salteadas con huevo poché -Soufle básico de queso con berenjena escalibada -Quiche de puerros con bacon y cebolla confitada

6-CARNES (31/10)

-Fricando -Conejo al ajillo -Solomillo de cerdo con salsa de almendras

7-AVES (07/11)

-Magret de pato con salsa agri dulce -Codornices en escabeche -Pollo al curry

8-PEIXOS (14/11)

-Salmon en papillote -Mejillones a la marinera -Suquet de peix

9-TAPAS Y MINIATURAS PARA NUESTRAS CENAS DE FIESTAS (21/11)

Chupito de foie con manzana caramelizada -Brocheta de viera con salsa de ciruelas -Aperitivo crujiente de butifarra

-Dados de atún marinados en aceite de hierbas y cremita de brócoli

10-MENU DE NAVIDAD (28/12)

-Crema de parmesano con saquito de micuit i galets -Canalones de confit de pato -Turrón crujiente de chocolate

***¿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

-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 480€, precio **si reservas todo el curso completo: 395€**)



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