

## INICIACIÓ CUINA

### INICIACIÓ A LA CUINA. 10 CLASSES (M)



**Preu: 395.00€**

**Horari:: 11,30-13,30h**

**Data del curs:: 26/09/2018**

**Impartit per: Equipo interno**

**Lloc:**

**¡OFERTA!: 2x1**

**Curs molt complet i pràctic estructurat per temes,** per a que puguis profunditzar en cada un de forma individual.

Les receptes et permetran aprendre **moltes tècniques** i utilitzar molts ingredients diferents. I al final les degustarà s a classe!

Â

#### **TEMARI**

##### **1-ARROSSOS (26/09)**

-Arròs negre caldós -Risotto de bolets de temporada -Arròs sec de butifarra i verdures

##### **2-LLEGUMS (03/10)**

-Cigrons amb espinacs -Trinxat de Cerdanya -Mongetes blanques amb cloïsses

##### **3-SOPES I CREMES (10/10)**

-Brou d'au i crema de xampinyons -Fumet de peix i sopa de peix -Crema de carbassa amb oli de vainilla

#### **4-PASTA I LES SEVES SALSES (17/10)**

-Tagliatelle amb salsa de carbassó i formatge -Amb albergínia i salsa de tomà quet confitada casolana -Pasta al pesto

#### **5-OUS (24/10)**

-Verdures de temporada saltejades amb ou poche -Soufle bà sic de formatge amb albergínia escalivada -Quiche de porros amb bacó i ceba confitada

#### **6-CARNS (31/10)**

-Fricandó -Conill amb alls -Filet de porc amb salsa d'ametlles

#### **7-AUS (07/11)**

-Magret d'à nec amb salsa agredolça -Guatilles en escabetx -Pollastre al curri

#### **8-PEIXOS (14/11)**

-Salmon a la papillota -Musclos a la marinera -Suquet de peix

#### **9-TAPES I MINIATURES PER A LES NOSTRES SOPARS DE FESTES (21/11)**

-Xarrup de foie amb poma caramel·litzada -Broqueta de veïes amb salsa de prunes -Aperitiu cruixent de botifarra -Daus de tonyina marinats en oli d'herbes i cremeta de bròquil

#### **10-MENU DE NADAL (28/12)**

Â

#### **\*\*\*Per què et pot agradar aquest curs?**

- És un curs molt complet i pràctic
- Està estructurat per temes, perquè puguis profunditzar en els ingredients i en les tècniques
- Les receptes són molt originals. Et permetrà aprendre moltes tècniques i emprar molts ingredients diferents
- 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
- I molt important: si no pots venir a alguna classe, no t'amoïnis! Podràs fer-la en un altre horari o en el trimestre següent.

Â

#### **\*\*\* 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

Â

### \*\*\*\*A quiÂ va dirigit?

A tots aquells que vulguin cuinar a casa de forma variada, saludable i econòmica. Persones que s'independitzen, formen una família oÂ Â aquells que mai havien tingut temps.

Â

Reserva el curs complet amb un preu molt especial. (Preu 9 tallersÂ soltsÂ 405â,-, preuÂ si **reserves tot el curs complet: 345â,-**)

Â



**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](http://www.cookiteca.com)

Correu electrònic:  
[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)