cookiteca
TALLER-BOTIGA DE CUINA

INICIACIÓ CUINA

CURS D'INICIACIÓ A LA CUINA. 10 CLASSES (PG)



Preu: 375.00€

Horari:: 20:00-22:00h

Data del curs:: 23/01/2019

Impartit per: Elisabeth Cuevas

Lloc: Cookiteca Valencia 223

Curs moltÂ complet i prà ctic estructurat perÂ temes,Â per aÂ que puguis profunditar en cada un de forma individual.

Les receptes et permetran aprendreÂ **moltes tà¨cniquesÂ** i utilitzar molts ingredients diferents. I al final les degustarà sÂ a classe!

Â

TEMARI

1. ARROSSOS: DIMECRES 23/01Â

- Arròs de bolets i botifarra - Risotto de carbassa -Arròs integral de verdures amb romesco

2. LLEGUMS I VERDURES: DIMECRES 30/01Â

- Mongetes amb cloà¯sses - Cigrons amb espinacs - Milfulls de verdures amb pesto

3. SOPES I CREMES: DIMECRES 06/02Â

-Caldo d'au i crema de xampinyons -Fumet de peix i Sopa de peix - Crema de pà¨sols i coco amb porro cruixent

4. PASTA I LES SEVES SALSES: DIMECRES 13/02

-Lasanya de verdures amb pesto rosso - Tagliatelle amb salmó i espà rrecs -Fussilli amb albergínies i salsa de tomà quet especiat

5. OUS: DIMECRES 20/02Â

-Soufflé de tomà quets confitats amb emmental -Tallarines de carbassó especiats amb ou poché -Quiche de verdures de temporada amb pernil

6. CARNS: DIMECRES 27/02Â

-Mandonguilles -Filet de porc amb salsa agredolà§a -Conill amb salsa verda

7. AUS: DIMECRES 06/03Â

-Magret d'à nec amb salsa d'avellanes i espinacs -Guatlles en escabetx -Pollastre al curri

8. PEIXOS: DIMECRES 13/03Â

-Salmó cruixent amb verduretes -Musclos amb fonoll i coco - Calamars farcits de verduretes

9. TAPETES: DIMECRES 20/03Â

-Fals steak tà rtar de tomà quet -Saquet de gambes al curri -Tall de crema de moniato amb foie -Piruletes de botifarra negra - Lemon pie en gotet

10. MENÚ DE PASQUA: DIMECRES 27/03 a les 11:30 i 20:00h

-Galette de ceba caramelÂ·litzada amb bolets i enmental -Xai amb espà¨cies i patates panadera -Mona de pasqua tradicional

Â

******Per quà¨ et pot agradar aquest curs?**

-És unÂ curs molt complet i prà ctic

-Està estructurat per temes, perque puguis profunditzar en els ingredients i en les tà¨cniques

-Les receptes són molt originals. Et permetrà nÂ aprendre moltes tà¨cniques i emprar molts ingredients diferents

-Amb elles podrà s fer diferents menús amb els que sorprendrà s a tothomÂ Â

-Els tallers sónÂ Â molt dinà mics i divertits

-Al final de classeÂ tastarà s les receptes

-Coneixerà s gent amb les mateixes inquietuts

-I molt important: si no pots venir a alguna classe, no t'amoà¯nis! Podrà s fer-la en un altre horari o en el trimestre següent.

Â

****** Com aprofitar el curs a tope?**

-Participant activamentÂ 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 familiaÂ oÂ Â aquells que mai havien tingut temps.

Â

Reserva el curs complet amb un preu molt especial. (PreuÂ 10 tallersÂ soltsÂ 450â,¬, preu**Â si reserves tot el curs complet: 375â,¬)**

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
Correu electrònic:
info@cookiteca.com