

INICIACIÓ CUINA

INICIACIÓ A LA CUINA. CURS COMPLET (S)



Preu: 395.00€

Horari:: 20:00-22:00h

Data del curs:: 26/09/2019

Impartit per: Equipo interno

Lloc: Cookiteca Sarrià

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 degustaràs a classe!

1-ARROSSOS (dimecres 25 de setembre)

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

2- PASTA I ELS SEUS SALSES (dimecres 2 d'octubre)

-Lasaña amb radicchio i gorgonzola -Tagliatelle amb salmó i espàrrecs-Fusilli amb albergínia i salsa de tomàquet confitat

3-MONOGRÀFIC DE CARNS I AUS (dimecres 9 d'octubre)

-Fricandó -Conill amb alls -Magret d'ànec amb salsa agredolça

4-ESPECIAL PEIXOS (dimecres 16 d'octubre)

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

5- PASTISSOS SALADES (dimecres 23 d'octubre)

-Quiche de bròquil i gorgonzola -Tatin de pebrots de 3 colors -Coca d'espàrrecs amb crema d'anacards.

6- POSTRES SORPRENENTS (dimecres 30 d'octubre)

-Cake de formatge, nous i pasas.-Coca de Lllaneres.- Sara amb mantega de cafè

7- MENU DE MIGDIA AMB CONVIDATS! (dimecres 6 de novembre)

-Risotto verd amb gambes- Galtes estofades a l'aroma de romaní-Cheesecake

8- Bàsic de cuina JAPONESA (dimecres 13 de novembre)

-Edamame- Gyozas de Carn i verduritas- Sopa de miso- Yakisoba de carn.

9-TAPES I MINIATURES PER A LES NOSTRES SOPARS DE FESTES (dimecres 20 de novembre)

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

10-MENU DE NADAL (dimecres 27 novembre)

-Crema de parmesà amb saquet de micuit i galets -Canelons de confit d'ànec -Turrón cruixent de xocolata

******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

-Tindràs la possibilitat de **contactar amb el xef en un xat**.

-I molt important: si no pots venir a alguna classe, no t'amoanis! Podràs fer-la en un altre horari o en el trimestre següent.

****** 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

******A qui va dirigit?**

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

****Horaris

Cookiteca Sarrià

Dijous de 20:00 a 22:00h Inici 26 de setembre 2019

Reserva el curs complet amb un preu molt especial. (Preu 10 tallers solts 480, preu **si reserves tot el curs complet: 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...: Qualsevol ubicació

www.cookiteca.com

Correu electrònic:

info@cookiteca.com