

INICIACIÓ CUINA

INICIACIO A LA CUINA. PACK 3 CLASSES (PG)



Preu: 130.00€

Horari:: 20-22h

Data del curs:: 25/09/2019

Impartit per: Equipo Cookiteca

Lloc: Cookiteca Valencia 223

***INDICAR A COMENTARIS LES 3 CLASSES ESCOLLIDES**

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 Llavaneres.- 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 veiès 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 Passeig de Gràcia

Dimecres de 20:00 a 22:00h Inici 25 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