

INICIACIÓ CUINA

INICIACIÓ A LA CUINA- CURS COMPLET (Matí_Sarrià) 10%



Preu: ~~400.00€~~ **360.00€**

Horari:: 11:00-13:00h

Data del curs:: 23/01/2020

Impartit per: Rosa Maria Garcia

Lloc: Cookiteca Sarrià

¡OFERTA!: 10% de descompte

Les bases de la cuina. Curs pràctic estructurat per temes, per a que puguis aprendre **moltes tècniques** i utilitzar molts ingredients diferents. **Amb degustació!**

INICIACIÓ CUINA- 1r Trimestre 2020
23 de gener a 26 de març de 2020- Dijous

CONTINGUT DEL CURS

1. ARROSSOS

Arròs sec de botifarra i verdures, Risotto Verd i Arròs negre caldós.

2. PASTA FRESCA I LES SEVES SALSES

Fare pasta fresca i delicioses salses per acompanyar-les.

Tagliatelle amb salmó i espàrrecs, Lassanya de verdures amb pesto rosso i Pasta a la putanesca.

3. MONOGRÀFIC DE ROASTBEEF

Com triar una carn, com bridar i coure. Acompanyada de chutney amb ceba, salsa de porto amb suc de coccí i

patates dauhpinoise.

Filet de porc amb salsa agredolça.

4. CUINA AMB PEIXOS

Com disntingir la qualitat del peix, mode de conservació i diferents tipus de cocció.

Lluç amb salsa verda, Orada a l'orn i Salmó confitat amb cítrics i crema de xirivia.

5. ENTRANTS AMB OUS

Realitzarem receptes amb ous. Diferents coccions i maneres de preparar-los.

Soufflé de tomaquets confitats amb emmental, Ous poché amb gambes i bolets i Quiche de verdures de temporada amb perni.

6. BROUS I CREMES

Bases per fer qualsevol tipus de sopa i crema.

Caldo d'au i crema de xampinyons, Fumet de peix i sopa de peix i Crema de pèsols i coco amb cruixent de porro.

7. GUISATS DE L'AVIA

Per combinar verdures i llegums amb carn i peix.

Cigrons amb espinacs, Mongetes amb cloïsses, Fricandó.

8. CUINA ASIÁTICA

Introducció a la cuina asiàtica, les receptes més clàssiques d'origen asiàtic.

Sushi i dos tipus de maki, Fideus yakisoba i Broquetes de pollastre teriyaki.

9. TAPETES

Aperitius per sorprendre als teus convidats.

Broqueta de gamba amb crema de mango, Caputxí de bolets i parmesà, Mini mandonguilles caramel·litzades amb salsa de soja,

Mojito de coco amb salmó fumat, Tartaletes de poma amb formatge de cabra i oli de romaní.

10. MENÚ DE PASQUA

Taller especial per elaborar un menú complet de Setmana Santa.

Galette de ceba caramel·litzada amb bolets i emmental, Xai amb espècies i patates panadera i Mona de pasqua tradicional (Sara).

Horaris: Inici 23 de gener al 26 de març 2020- Dijous 11:00-13:00h

Per què et pot agradar aquest curs?

- És un curs molt complet i pràctic
- Està estructurat per temes, perquè puguis aprendre moltes tècniques i emprar molts ingredients diferents
- Les receptes són molt originals. 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.

Reserva el curs complet amb un preu molt especial. (Preu 10 tallers solts 480, preu **si reserves tot el curs complet: 400**)



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