

## INICIACIÓ CUINA

### INICIACIÓ A LA CUINA- CURS COMPLET (Matí\_Sarrià)



**Preu:** 340.00€

**Horari::** 11:00-13:00h

**Data del curs::** 23/04/2020

**Impartit per:** Rosa Maria Garcia

**Lloc:** Cookiteca Sarrià

**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 abril a 11 de juny de 2020- Dijous**

#### **CONTINGUT DEL CURS**

##### **1. ARROSSOS MARINERS**

Diferents tipus d'arrossos i coccions

Arròs caldós de llamàntol, Paella de peix, Risotto nero di mare

##### **2. PASTA FRESCA**

Farem pasta fresca: Lasanya de verdures amb pesto rosso, Tortellini amb salmó i salsa d'espàrrecs, Tagliatelle amb salsa putanesca

##### **3. CUINA CATALANA**

Receptes més clàssiques cuina catalana.

Cigrons a la catalana, Escabetx, Fricandó

#### **4. PASTÍSSOS SALAT**

Es donaran a conèixer receptes creatives i diferents de pastissos salats i trucs perquè quedin molt bones.

Quiche de carbassa amb gorgonzola, Tatin de pebrots escalivats, Coca de "recapte"

#### **5. CARPACCIOS I TÀRTARS**

Aprèn a fer plats deliciosos i sofisticats!

Carpaccio de vedella amb cireres i oli de pistatxo, Fals steack tàrtar de tomeate, Tàrtar de salmó amb cítrics,

Carpaccio de bacallà amb tomàquet

#### **6. RECEPTES DEL MAR**

Encontra tot el sabor de la mar

Musclos a la marinera, Calamars farcits de verdures, Suquet de peix i marisc

#### **7. CUINA JAPONESA**

Les receptes més clàssiques d'origen asiàtic.

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

#### **8. TAPES DE REVETLLA**

Tapes de revetlla per sorprendre els teus convidats

Tataki de tonyina, Milfulls de botifarra i poma, Coca de formatge brie amb albergínia, Eclair salat, Xarrup d'espàrrecs amb pop

**Horaris:** Inici 23 de abril al 11 de juny 2020- Dijous 11:00-13:00h

**Portar:** Davantal, tupper perquè puguis portar el menjar en el cas que sobre i moltes ganes de passar-ho bé!

#### **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 8 tallers 384, preu **si reserves tot el curs complet: 340**)



**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)