cookiteca
TALLER-BOTIGA DE CUINA

INICIACIÓ CUINA

INICIACIO A LA CUINA- PACK 3 TALLERS- PG Dissabtes



Preu: 130.00€

Horari:: 13:00-15:00h

Data del curs:: 25/04/2020

Impartit per: Rosa Maria Garcia

Lloc: Cookiteca Valencia 223

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

INICIACIÓ CUINA- 2r Trimestre 2020
25 de abril a 13 de juny de 2020- Dimecres

PACK 3 TALLERS- Indica a Comentaris les tres tallers que vols fer

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, Eclaire salat, Xarrup d'espàrrecs amb pop

Horaris: **Inici 25 de abril al 13 de juny 2020- Dissabte 13:00-15:00h**

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

Per quà et pot agradar aquest curs?

-És un curs molt complet i pràctic

-Està estructurat per temes, perque 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

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

-I molt important: si no pots venir a alguna classe, no t'amoànis! 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 familia o aquells que mai havien tingut temps.

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
Cookiteca On Tour: Qualsevol ubicació

www.cookiteca.com
Correu electrònic:
info@cookiteca.com