

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

AN INTRODUCTION TO COOKING

INTRODUCTION TO COOKING- FULL COURSE



Price: ~~400.00€~~ **360.00€**

Time: 11:00-13:00h

Date: 23/01/2020

Teacher: Rosa Maria Garcia

Place: Cookiteca Sarrià

¡OFFER!: 10% of discount

Las bases de la cocina. Curso práctico estructurado por temas, para que puedas aprender **muchas técnicas** y usar diferentes ingredientes. **¡Con degustación!**

INICIACIÓN A LA COCINA- 1º Trimestre 2020

23 de enero a 26 de marzo de 2020- Jueves

CONTENIDO DEL CURSO

1. ARROCES

Diferentes tipos de arroces y cocciones:

Arroz seco de setas y butifarra, Risotto de verduras, Arroz negro caldoso.

2. PASTA FRESCA Y SUS SALSAS

Realizaremos pasta fresca con diferentes sabores:

Tagliatelle con salmón y espárragos, Lasaña de verduras con pesto rosso y Pasta a la Putanesca.

3. MONOGRÀFICO DE ROASTBEEF

Cómo elegir una carne, cómo bridarla y cocerla.

Acompañada de chutney encebollado, salsa de oporto con jugo de cocción y patatas dauhpinoise.

Solomillo de cerdo con salsa agri dulce.

4. COCINA CON PESCADOS

Calidad del pescado, conservación y tipos de cocción:

Merluza en salsa verde, Dorada al horno, Salmón confitado con cítricos y crema de chirivía.

5. ENTRANTES CON HUEVOS

Soufflé de tomatitos confitados con emmental, Huevos poché con gambas y setas, Quiche de verduras de temporada con jamón.

6. CALDOS Y CREMAS

Bases para hacer cualquier tipo de sopa y crema:

Caldo de ave y crema de champiñones, Fumet de pescado y Sopa de pescado, Crema de guisantes y coco con puerro crujiente.

7. GUISOS DE LA ABUELA

Para combinar verduras, legumbres con carne y pescado:

Garbanzos con espinaca, Judías con almejas, Fricandó.

8. COCINA ASIÁTICA

Introducción, recetas básicas:

Sushi y dos tipos de Maki, Fideos yakisoba, Brochetas de pollo teriyaki.

9. TAPITAS

Brocheta de gamba con crema de mango, Capuchino de setas y parmesano, Mini albóndigas caramelizadas con salsa de soja,

Mojito de coco con salmón ahumado, Tartaletas de manzana con queso de cabra y aceite de romero.

10. MENÚ DE PASCUA

Galette de cebolla caramelizada con setas y emmental, Cordero con especias y patatas panadera, Mona de pascua tradicional (Sara).

Horarios: Del 23 de enero al 26 de marzo de 2020- Jueves 11:00-13:00h

¿Por qué te puede gustar?

- Es un curso muy completo y práctico.
- Está estructurado por temas, para que puedas aprender muchas técnicas y a usar muchos ingredientes diferentes.
- Las recetas son muy originales. Con ellas podrás montar diferentes menús que seguro te sorprenderán a tí y a la gente que los deguste.
- Los talleres son muy dinámicos y divertidos.
- Al final degustarás las recetas.
- Conocerás gente con las mismas inquietudes.
- Tendrás la posibilidad de **contactar con el chef a través de un chat.**
- Y muy importante: si te pierdes alguna clase, no te preocupes! Podrás recuperarla en otro horario o en el trimestre siguiente.

¿A quién va dirigido?

A todos aquellos que quieren cocinar en casa de forma variada, saludable y económica. Personas que se independizan, forman una familia o aquellos que nunca habían tenido tiempo!

Reserva el curso completo con un precio muy especial. (Precio 10 talleres sueltos 480€, precio **si reservas todo el curso completo: 400€**)



Cookiteca Valencia 223: Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Phone 93 205 93 73

Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Phone 93 205 93 73

Cookiteca Sarrià: EN - Phone 93 205 93 73

Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: m

www.cookiteca.com

Mail:

info@cookiteca.com