cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

FOOD AROUND THE WORLD

C



Price: 80.00€

Time: 19,30-21,30h

Date: 12/06/2019

Teacher: Stefano y Leticia

Place: Cookiteca Valencia 223

PACK DE DOS TALLERES

MONOGRÁFICO DE SUSHI con Leticia Soler de Bievre

Después de vivir 7 años en Japón con su familia, **Leticia Soler de Bievre** volvió a Barcelona donde ha sido Head Chef de varios restaurantes japonese de primera línea.

En este taller nos propone cinco recetas bàsicas de la cocina japonesa, fáciles de realizar y de incoporar a nuestros menús.

Temario:

-Ingredientes y los utensilios necesarios.

-Cocción del arroz

-Cómo cortar el pescado como un sushiman

Recetas:

-Hosomakis

-Uramakis

-Futomakis.

Passeig de Gràcia: 12 de junio de 19,30h a 23h

SABORES DE SRI LANKA con Stefano Marcellini

Stefano trabajó durante un tiempo en las cocinas de Valampuri Kite Resort, ubicado a orillas de la laguna de kalpitiya, en la región noroeste de Sri Lanka.

Todo el staff era local y pudo aprender los secretos de la cocina típica de esa zona, caracterizada por estar bien condimentada.

El cardamomo, el curry, el comino, el cilantro y el chili son sólo algunas de las especias que se usan en la gastronomía de la isla.

Curry De Berenjenas - Wambatu Curry

Curry de Gambas

Ensalada De Coco - Pol Sambol

Patatas Picantes - Ala Tel Dala

Arroz blanco de acompañamiento de los curris

Passeig de Gràcia: 13 de junio de 20 a 23h