cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN COCINA

INICIACIÓN A LA COCINA. CURSO COMPLETO (PG)



Precio: 395.00€

Horario: 20:00-22:00h

Fecha del curso: 25/09/2019

Impartido por: Equipo interno

Lugar: Cookiteca Valencia 223

Curso muy completo y práctico estructurado por temas, para que puedas profundizar en cada uno de forma individual.

Las recetas te permitirán **aprender muchas técnicas y usar diferentes ingredientes**. Y al final, ¡las degustarás en clase!

TEMARIO

1-ARROCES (miércoles 25 de Septiembre)

-Arroz negro caldoso -Risotto de setas de temporada -Arroz seco de butifarra y verduras

2- PASTA Y SUS SALSAS (miércoles 2 de octubre)

-Lasaña con radicchio y gorgonzola -Tagliatelle con salmón y espárragos-Fusilli con berenjena y salsa de tomate confitado

3-MONOGRÀFICO DE CARNES Y AVES (miércoles 9 de octubre)

-Fricandó -Conejo al ajillo –Magret de pato con salsa agridulce

4-ESPECIAL PEIXOS (miércoles 16 de octubre)

-Salmon en papillote -Mejillones a la marinera -Suquet de pescado

5- TARTAS SALADAS (miércoles 23 de octubre)

Quiche de brocoli y gorgonzola -Tatin de pimientos de 3 -Coca de espárragos con crema de anacardos.

6- POSTRES SORPRENDENTES (miércoles 30 de octubre)

Cake de queso, nueces y pasas.-Coca de Llavaneres.- Sara con mantequilla de café

7- MENU DE MEDIODIA CON INVITADOS! (**miércoles 6 de Noviembre)**

Risotto verde con Gambas- Carrilleras estofadas al aroma de romero.. Cheesecake

8- Bàsico de cocina JAPONESA (miércoles 13 de Noviembre)

-Edamame- Gyozas de Carne y verduritas- Sopa de miso- Yakisoba de carne.

9-TAPAS Y MINIATURAS PARA NUESTRAS CENAS DE FIESTAS (miércoles 20 de Noviembre)

Chupito de foie con manzana caramelizada -Brocheta de viera con salsa de ciruelas -Aperitivo crujiente de butifarra -Dados de atún marinados en aceite de hierbas y cremita de brócoli

10-MENU DE NAVIDAD (miércoles 27 de Noviembre)

-Crema de parmesano con saquito de micuit i galets -Canelones de confit de pato -Turrón crujiente de chocolate

***¿Por qué te puede gustar?**

-Es un curso muy completo y práctico

-Está estructurado por temas, par aque puedas profundizar en los ingredientes y las técnicas.

-Las recetas son muy originales. Te permitirán aprender muchas técnicas y a usar muchos ingredientes diferentes.

-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 indpendizan, forman una familia o aquellos que nunca habían tenido tiempo!

***Horarios**

Cookiteca Passeig de Gràcia

Miércoles de 20:00 a 22:00h Inicio 25 de septiembre 2019

Reserva el curso completo con un precio muy especial. (Precio 10 talleres sueltos 480€, precio si reservas todo el curso completo: 395€)

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: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com
E-mail:
info@cookiteca.com