cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN COCINA

INICIACIÓN A LA COCINA- CURSO COMPLETO 2021- Sarrià IC N



Precio: 400.00€

Horario: 19-21:00h

Fecha del curso: 15/04/2021

Impartido por: Rosa M García

Lugar: Cookiteca Sarrià

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

Talleres del curso para el 2º trimestre 2021

1. ARROCES MARINEROS Inicio 15 de abril

Diferentes tipos de arroces y cocciones

Arroz caldoso de bogavante, Paella clàsica de pescado, Arroz negro con sepia y lomo ibérico

2.MENÚ ITALIANO

Realizaremos pasta fresca como base de unos Tagliatelle con pato a la carbonara, Parmiggiana de berenjenas, Vitello tonnato

3.CARNES PARA INVITADOS

Cómo elegir una carne, cómo bridarla y cocerla.

Solomillo Wellington, Secreto de cerdo ibérico a la mostaza con patatas dauphinoise, Albóndigas con salsa de coco

especiada

4.COCINA CON PESCADOS

Calidad del pescado, conservación y tipos de cocción.

Merluza a la sidra, Dorada al horno con patatas a las finas hierbas, Timbal de verduras con bacalao confitado

5.HUEVOS PERFECTOS

Huevo a baja temperatura con parmentier de patata, Soufflé de aguacate y langostino, Huevos poché con setas, Quiche de puerros con jamón

6. COCINA CATALANA

Guisos tradicionales:

Garbanzos a la catalana, Pollo con sepia (mar y montaña), Fricandó clàsico

7. MASAS: QUICHE, TATIN Y COCA

Ideales para buffet o brunch: Tatín de pimientos escalivados, Coca de “recapte”, Gambas en gabardina kataifi, Rollitos de brick,

Cestitos Caprese con masa filo

8. COCINA ORIENTAL

Rollitos vietnamitas, Gyozas de carne, Wok de fideos chinos con gambas,

Pollo agridulce con almendras

9. COCINA EN FRÍO

Carpaccio de ternera con cerezas y aceite de pistacho,Tartar de salmón con cítricos, Carpaccio de bacalao con tomate,

Tampó de Mallorca, Tataki de atún

10. TAPITAS DE VERANO

Brick de foie y manzana, Chupito de sandía, Hojaldre con salmón y calabacín,

Patatas bravas con pulpo, Mejillones a la marinera, Bombas picantes

¿QUE TRAER?

Delantal, tupper para que puedas llevar la comida en el caso de que sobre y muchas ganas de pasarlo bien!

Horario

Cookiteca Sarrià

Jueves 19:00-21:00h

Contacto

TF +932059373

sarria@cookiteca.com

Precio

Talleres sueltos: 48€

Pack de 3 talleres: 130€

Curso completo: 400€

Con el Carnet Jove 25% de descuento en los cursos completos y 2x1 en clases sueltas, en este caso manda un email a info@cookiteca.com y te haremos el descuento!

¿Por qué te puede gustar este curso?

-Es un curso muy completo y práctico

-Está estructurado por temas, para que puedas aprender muchas técnicas y 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

-Y muy importante: si te pierdes alguna clase, no te preocupes! Podrás recuperarla en otro horario o en el trimestre siguiente.

¿Cómo aprovechar el curso a tope?

-Participando activamente en las clases

-Repitiendo las recetas en cada poder compartir dudas en el chat y en la clases 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!

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