cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN COCINA

INICIACIÓN A LA COCINA- CURSO COMPLETO 4T 2021- SM



Precio: 400.00€

Horario: 11,30-13:30h

Fecha del curso: 23/09/2021

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 4º trimestre 2021

1- ARROCES (Passeig de Gràcia: Miércoles 22/Sarria: Jueves 23 de Septiembre)

Diferentes técnicas:-Arroz negro caldoso -Risotto de setas de temporada –Paella clàsica

2- PASTA Y SUS SALSAS (Passeig de Gràcia : Miércoles 29 / Sarria: Jueves 30 de Septiembre)

Elaboración de pasta fresca – Salsa a la putanesca -Tagliatelle con salmón y espárragos

-Lasaña tradicional

3- MONOGRÀFICO DE CARNES Y AVES (Passeig de Gràcia : Miércoles 6 / Sarria: Jueves 7 de Octubre)

-Roastbeef con salsa al oporto -Conejo al ajillo -Magret de pato con salsa agridulce

-Caldo de ave

4- ESPECIAL PESCADO (Passeig de Gràcia : Miércoles 13 / Sarria: Jueves 14 de Octubre)

-Salmon en papillote - Bacalao al pil pil - Merluza en salsa verde -Fumet y caldo de pescado

5- ENTRANTES CON HUEVOS (Passeig de Gràcia: Miércoles 20/ Sarria: Jueves 21 de Octubre)

-Soufflé de tomatitos confitados con emmental, Huevos a baja temperatura con espuma de patata - Huevos poché con gambas y setas -Tortilla de pisos

6- TARTAS SALADAS (Passeig de Gràcia : Miércoles 27 / Sarria: Jueves 28 de Octubre)

-Quiche de brocoli y gorgonzola -Tatin de cheerys y puerros -Coca de espárragos con crema de anacardos.

7- GUISOS DE LA ABUELA (**Passeig de Gràcia : Miércoles 3/ Sarria: Jueves 4 de Noviembre)**

-Albóndigas con patatas –Judias con almejas –Pollo a la catalana

8- BÀSICO DE COCINA JAPONESA (Passeig de Gràcia : Miércoles 10/ Sarria: Jueves 11 de Noviembre)

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

9-TAPITAS DE FIESTA (Passeig de Gràcia : Miércoles 17/ Sarria: Jueves 18 de Noviembre)

-Saquitos de salmón con queso feta al eneldo -Galets relenos de brandada con salsa de pimientos del piquillo -Brocheta de vieiras con salsa de ciruelas -Chupito de foie con manzana caramelizada -Raviolis de pasta wonton de setas con gambas

10-MENU DE NAVIDAD 2021 (Passeig de Gràcia : Miércoles 24/ Sarria: Jueves 25 de Noviembre)

-Crema de parmesano con saquito de micuit i galets - Canelon de confit de pato

-Dorada con escamas de patata

¿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 11:30-13:30h

19:30-21:30h

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!