cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN COCINA

INICIACIÓN A LA COCINA- CURSO COMPLETO 4T 2023- Sarrià

Precio: 425.00€

Horario: 19,30-21:30h

Fecha del curso: 21/09/2023

Impartido por: Elisabeth Cuevas

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 2023

1- ARROCES (Sarria: Jueves 21 de Septiembre)

Diferentes técnicas:-Arroz negro caldoso -Risotto de setas –Arróz seco con ibéricos

2- PASTA Y SUS SALSAS (Sarria: Jueves 28 de Septiembre)

-Tagliatelle con salmón y espárragos - Macarrones mar y montaña – Lasagna de setas y quesol

3- MONOGRÀFICO DE CARNES Y AVES (Sarria: Jueves 5 de Octubre)

-Solomillo de cerdo con mostaza y patatas dauphinoise -Conejo con ciruelas al foie -Magret de pato con salsa agridulce

4- ESPECIAL PESCADO (Sarria: Jueves 19 de Octubre)

-Salmon en papillote – Mejillones con hinojo y coco – Merluza gratinada sobre berenjenas

5- ENTRANTES CON HUEVOS (Sarria: Jueves 26 de Octubre)

-Soufflé de tomatitos confitados con emmental - Huevos poché con parmentier de patata y bacon - Huevos rellenos con bechamel del piquillo

6- QUICHE, TATIN Y MÁS (Sarria: Jueves 9 de Noviembre)

-Quiche de brocoli y gorgonzola -Tatin de cheerys y puerros - Empanada gallega

7- GUISOS DE LA ABUELA (**Sarria: Jueves 16 de Noviembre)**

-Albóndigas con setas y "farcellets de col" - Fricandó – Pollo asado a la catalana con pasas y piñones

8- BÀSICO DE COCINA JAPONESA (Sarria: Jueves 23 de Noviembre)

Gyozas de Carne y verduritas -Yakisoba de gambas- Brochetas de pollo teriyaki

9-TAPAS Y MINIATURAS PARA NUESTRAS CENAS DE FIESTAS (Sarria: Jueves 30 de Noviembre)

-Chupito de foie con manzana caramelizada - Saquitos de setas con gambas - Cremita de pimiento con queso de cabra - Mini vieiras con pesto de setas y avellanas – Tempura de frutos secos al curri

10-MENU DE NAVIDAD 2023 (Sarria: Jueves 14 de diciembre)

-Crema de parmesano con saquito de micuit i galets - Canelon de confit de pato -Lubina con infusión de cítricos –Turrón crunch

¿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 19:30-21:30h

Contacto

TF +932059373

sarria@cookiteca.com

Precio

Talleres sueltos: 50€

Pack de 3 talleres: 140€ CLIC PACK 3

Curso completo: 425€

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
Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: Cualquier ubicación

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