cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN COCINA

INICIACIÓN A LA COCINA- CURSO COMPLETO 4T 2023- Valencia 223 SAB



Precio: 425.00€

Horario: 12,30-14,30h

Fecha del curso: 23/09/2023

Impartido por: Elisabeth Cuevas

Lugar: Cookiteca Valencia 223

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 (Valencia 223: Sábado 23 de septiembre)

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

2- PASTA Y SUS SALSAS (Valencia 223 : Sábado 30 de septiembre)

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

3- MONOGRÀFICO DE CARNES Y AVES (Valencia 223 : Sábado 7 de octubre)

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

4. ESPECIAL PESCADO (Valencia 223 : Sábado 21 de octubre)

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

5- ENTRANTES CON HUEVOS (Valencia 223: Sábado 28 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 (Valencia 223 : Sábado 4 Noviembre)

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

7- GUISOS DE LA ABUELA (**Valencia 223 : Sábado 11 de noviembre)**

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

8- BÀSICO DE COCINA JAPONESA (Valencia 223: Sábado 18 de noviembre)

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

9-TAPAS Y MINIATURAS PARA NUESTRAS CENAS DE FIESTAS (Valencia 223 : Sábado 25 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 (Valencia 223 : Sábado 2 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 Valencia 223

Sábado 12:30-14:30h

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!