cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN COCINA

INICIACIÓN A LA COCINA- 1T 2024 A CURSO COMPLETO (VS) IC



Precio: 450.00€

Horario: 12,30-15h

Fecha del curso: 20/01/2024

Impartido por: Equipo Cookiteca

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!**

INICIACIÓN A LA COCINA- 1º Trimestre 2024

CONTENIDO DEL CURSO

1.**ARROCES**

Diferentes tipos de arroces y cocciones

Arroz seco de setas y butifarra, Risotto verde, Arroz negro caldoso

2.**PASTA FRESCA Y SUS SALSAS**

Mostraremos cómo hacer la pasta fresca y realizaremos diferentes recetas: Tagliatelle con salmón y espárragos, Lasaña de verduras con pesto rosso, Pasta a la putanesca

3.**MONOGRÀFICO DE ROASTBEEF**

Cómo elegir una carne, cómo bridarla y cocerla. Acompañada de chutney encebollado, salsa de oporto con jugo de cocción y patatas dauhpinoise. Solomillo de cerdo con salsa agridulce

4.**COCINA CON PESCADOS**

Calidad del pescado, conservación y tipos de cocción.

Merluza en salsa verde, Salmon confitado con cítricos y crema de chirivía, Lubina con chutney de mandarina y cebolla roja

5.**ENTRANTES CON HUEVOS**

Soufflé de tomatitos confitados con emmental, Huevos poché con gambas y setas, Quiche de verduras de temporada con jamón

6.**CALDOS Y CREMAS**

Bases para hacer cualquier tipo de sopa y crema

Caldo de ave y crema de champiñones, Fumet de pescado y Sopa de pescado, Crema de guisantes y coco con puerro crujiente

7.**GUISOS DE LA ABUELA**

Para combinar verduras, legumbres con carne y pescado.

Garbanzos con espinaca, Judias con almejas, Fricandó.

8.**COCINA ASIÁTICA**

Introducción, recetas básicas

Sushi y dos tipos de Maki, Fideos yakisoba, Brochetas de pollo teriyaki

9.**TAPITAS**

Brocheta de gamba con crema de mango, Capuchino de setas y parmesano, Mini albóndigas caramelizadas con salsa de soja, Mojito de coco con salmón ahumado, Tartaletas de manzana con queso de cabra y aceite romero

10.**MENÚ DE PASCUA**

Galette de cebolla caramelizada con setas y emmental, Cordero con especias y patatas panadera, Mona de Pascua tradicional (Sara)

Horarios: **Sábado, de 12,30 a 15h**

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

¿Por qué te puede gustar?

-Es un curso muy completo y práctico.

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

-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!

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