cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN COCINA

INICIACIÓN A LA COCINA CURSO COMPLETO 4T 2024 SARRIA (S)



Precio: 450.00€

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 26/09/2024

Impartido por: Rosa M Garcia

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!**

INICIACIÓN A LA COCINA- 4º Trimestre 2024

CONTENIDO DEL CURSO

1. ARROCES (JUEVES 26/09)

Diferentes tipos de arroces y cocciones

Arroz negro caldoso, Risotto de setas, Arroz seco de ibéricos

2. BELLA ITALIA (JUEVES 03/10)

Tagliatelle con salmón y espárragos, Macarrones a la Norma, Lasaña tradicional

3. MONOGRÁFICO CARNES Y AVES (JUEVES 10/10)

Solomillo de cerdo con crema de zanahoria y caldo de cebolla tostada, Conejo a la cazadora o asado con sidra y romero, Magret de pato con salsa agridulce

4. ESPECIAL PESCADO (JUEVES 17/10)

Salmon en papillote con verduritas, Mejillones con hinojo y coco, Lomo de rape con aceitunas negras y crema de guisantes

5. ENTRANTES CON HUEVOS (JUEVES 24/10)

Mini flanes de tomates secos y parmesano, Huevos poché con parmentier de patata, Shakshuka con huevos

6. QUICHE, TATIN Y EMPANADA (JUEVES 31/10)

Quiche de calabaza y gorgonzola, Tatin de tomates cherry y puerros confitados, Empanada gallega

7. GUISOS DE LA ABUELA (JUEVES 07/11)

Albóndigas con sepia, Pollo asado a la catalana con pasas y piñones, judias de santa pau con chipirones

8. BÁSICOS DE LA COCINA JAPONESA (JUEVES 14/11)

Introducción, recetas básicas

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

9. TAPAS Y MINIATURAS PARA NUESTRAS CENAS DE FIESTAS (JUEVES 21/11)

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, Crujiente de botifarra negra

10. MENÚ DE NAVIDAD (JUEVES 28/11)

Crema de parmesano con saquito de micuit y galets, Canelón gigante de confit de pato con bechamel de setas, Milhojas de verdura con bacalao confitado y salsa romesco

Horarios: **Jueves 19:30-21:30h**

Local: **Major de Sarrià 74, 08017 Barcelona**

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