cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

INICIACIÓ CUINA

Cookiteca Sarrià March 2024

Jueves 4 de Febrero
11,30-13,30h



3. MONOGRÀFIC DE ROASTBEEF (Matí_Sarrià)

Com triar una carn, com bridar i coure. Acompanyada de chutney amb ceba, salsa de porto amb suc de cocció i patates dauhpinoise. Filet de porc amb salsa agredolça. A més farem receptes que tastarem al final de la classe. Aquest taller forma part del curs d'INICIACIÓ A LA CUINA ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

Jueves 4 de Febrero
19300-21:30h



3. MONOGRÀFIC DE ROASTBEEF (Tarda_Sarrià)

Com triar una carn, com bridar i coure. Acompanyada de chutney amb ceba, salsa de porto amb suc de cocció i patates dauhpinoise. Filet de porc amb salsa agredolça. A més farem receptes que tastarem al final de la classe. Aquest taller forma part del curs d'INICIACIÓ A LA CUINA ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

Jueves 11 de Febrero
11,30-13,30h



4. CUINA AMB PEIXOS (Matí_Sarrià)

Com disntingir la qualitat del peix, mode de conservació i diferents tipus de cocció A més farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes Lluç amb salsa verda Salmon confitat amb cítrics i crema de xirivia Llobarro amb chutney de ma ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

Jueves 11 de Febrero
20:00-22:00h



4. CUINA AMB PEIXOS (Tarda_Sarrià)

Com disntingir la qualitat del peix, mode de conservació i diferents tipus de cocció A més farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes Lluç amb salsa verda Salmon confitat amb cítrics i crema de xirivia Llobarro amb chutney de ma ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

Jueves 18 de Febrero
11,30-13,30h



5. ENTRANTS AMB OUS (Matí_Sarrià)

Realitzarem receptes amb ous. Diferents coccionsi maneres de preparar-los A més farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes Soufflé de tomaquets confitats amb emmental Ous poché amb gambes i bolets Quiche de verdures de temporad ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

Jueves 18 de Febrero
19:00-21:00h



5. ENTRANTS AMB OUS (Tarda_Sarrià)

Realitzarem receptes amb ous. Diferents coccionsi maneres de preparar-los A més farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes Soufflé de tomaquets confitats amb emmental Ous poché amb gambes i bolets Quiche de verdures de temporad ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

Jueves 25 de Febrero
11,30-13,30h



6. BROUS I CREMES (Matí_Sarrià)

Bases per fer qualsevol tipus de sopa i crema. A més farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes Caldo d'au i crema de xampinyons Fumet de peix i sopa de peix Crema de pèsols i coco amb cruixent de porro ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

Jueves 25 de Febrero
20:00-22:00h



6. BROUS I CREMES (Tarda_Sarrià)

Bases per fer qualsevol tipus de sopa i crema. A més farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes Caldo d'au i crema de xampinyons Fumet de peix i sopa de peix Crema de pèsols i coco amb cruixent de porro ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

Sábado 27 de Febrero
13:00-15:00h



CUINA JAPONESA (PG) (sabado) 2x1

Introducció a la cuina asiática, les receptes més clàssiques d'origen asiàtic. Farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes Sushi: dos tipus de maki Fideus yakisoba Broquetes de pollastre teriyaki ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€65.00

2x1

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...: Qualsevol ubicació

www.cookiteca.com
Correu electrònic:
info@cookiteca.com