

INICIACIÓ CUINA

Cookiteca Sarrià September
2024

**Jueves 15 de
Abril**
11,30-13,30h



INICIACIÓ A LA CUINA- CURS COMPLET 2021- Sarrià

Les bases de la cuina. Curs pràctic estructurat per temes, per a que puguis aprendre moltes tècniques i utilitzar molts ingredients diferents. Amb degustació! INICIACIÓ CUINA- 2r Trimestre 2021 ...

Local: Cookiteca Sarrià

€400.00

**Jueves 15 de
Abril**
19-21:00h



INICIACIÓ A LA CUINA- CURS COMPLET 2021- Sarrià

Les bases de la cuina. Curs pràctic estructurat per temes, per a que puguis aprendre moltes tècniques i utilitzar molts ingredients diferents. Amb degustació! INICIACIÓ CUINA- 2r Trimestre 2021 ...

Local: Cookiteca Sarrià

€400.00

**Jueves 15 de
Abril**
19:00-21:00h



1. ARROSSOS MARINEROS (Sarrià)

Coneixerem diferents tipus d'arrossos, les seves coccions i trucs per a que quedin perfectes. A més farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes Arròs caldós de llamàntol Paella clàssica de peix Arròs negre amb sèpia i llom ibèric ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

**Jueves 15 de
Abril**
11:30-13:30h



1. ARROSSOS MARINEROS (Sarrià)

Si t'has quedat sense plaça, pots venir el divendres 16! Fes click aquí! Coneixerem diferents tipus d'arrossos, les seves coccions i trucs per a que quedin perfectes. A més farem 3 receptes que tastarem al fina ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

**Jueves 15 de
Abril**
19-21:00h



INICIACIÓ A LA CUINA- CURS COMPLET 2021- Sarrià

Les bases de la cuina. Curs pràctic estructurat per temes, per a que puguis aprendre moltes tècniques i utilitzar molts ingredients diferents. Amb degustació! INICIACIÓ CUINA- 2r Trimestre 2021 ...

Local: Cookiteca Sarrià

€400.00

**Viernes 16 de
Abril**
11:30-13:30h



1. ARROSSOS MARINEROS (Sarrià)

Coneixerem diferents tipus d'arrossos, les seves coccions i trucs per a que quedin perfectes. A més farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes Arròs caldós de llamàntol Paella clàstica de peix Arròs negre amb sèpia i llom ibèric ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

**Viernes 16 de
Abril**
19:00-21:00h



1. ARROSSOS MARINEROS (Sarrià)

Coneixerem diferents tipus d'arrossos, les seves coccions i trucs per a que quedin perfectes. A més farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes Arròs caldós de llamàntol Paella clàstica de peix Arròs negre amb sèpia i llom ibèric ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

**Miércoles 21
de Abril**
19:00-21:00h



2. MENÚ ITALIÀ (PG)

Farem la pasta fresca mab màquines de fer pasta, abans de fer les receptes Receptes Tagliatelle amb ànec a la carbonara Parmiggiana d'albergínies Vitello tonnato Aquest taller forma part del curs d'INICIACIÓ A LA CUINA ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€48.00

**Jueves 22 de
Abril**
11:30-13:30h



2. MENÚ ITALIÀ (Sarrià)

Farem la pasta fresca mab màquines de fer pasta, abans de fer les receptes Receptes Tagliatelle amb ànec a la carbonara Parmiggiana d'albergínies Vitello tonnato Aquest taller forma part del curs d'INICIACIÓ A LA CUINA ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

**Jueves 22 de
Abril**
19:00-21:00h



2. MENÚ ITALIÀ (Sarrià)

Farem la pasta fresca mab màquines de fer pasta, abans de fer les receptes Receptes Tagliatelle amb ànec a la carbonara Parmiggiana d'albergínies Vitello tonnato Aquest taller forma part del curs d'INICIACIÓ A LA CUINA ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

**Miércoles 28
de Abril**
19:00-21:00h



3. CARNS PER CONVIDATS (PG)

Com triar una carn, com bridar-la i coure-la. A més farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes Filet Wellington Secret de porc ibèric a la mostassa amb patates dauphinoise Mandonguilles amb salsa de coco especiada ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€48.00

**Jueves 29 de
Abril**
19:00-21:00h



3. CARNES PER CONVIDATS (Sarrià)

Com triar una carn, com bridar-la i coure-la. A més farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes Filet Wellington Secret de porc ibèric a la mostassa amb patates dauphinoise Mandonguilles amb salsa de coco especiada ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

**Jueves 29 de
Abril**
11:30-13:30h



3. CARNES PER CONVIDATS (Sarrià)

Com triar una carn, com bridar-la i coure-la. A més farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes Filet Wellington Secret de porc ibèric a la mostassa amb patates dauphinoise Mandonguilles amb salsa de coco especiada ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

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