

INICIACIÓ CUINA

Cookiteca Sarrià October
2020

**Jueves 1 de
Octubre**
20:00-22:00h



1. ARROSSOS (Tarda_Sarrià)

SI T'HAS QUEDAT SENE LLOC, REPETIREM AQUEST TALLER EL DIVENDRES 2 DE SETEMBRE. POTS RESERVA AQUÍ!
Coneixerem diferents tipus d'arrossos, les seves coccions i trucs per a que quedin perfectes. A més farem 3 receptes qu ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

**Viernes 2 de
Octubre**
20:00-22:00h



1. ARROSSOS (Tarda_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 Paella de botifarra i verdures Risotto de verdures Arròs negre caldós ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

**Miércoles 7 de
Octubre**
20:00-22:00h



2. PASTA FRESCA- PG Dimecres

Fare pasta fresca i a més tastarem al final de la classe. Receptes Lasanya radicchio y gorgonzola Fusilli amb ...

Local: Cookiteca Passeig de Gràcia

€48.00

**Jueves 8 de
Octubre**
20:00-22:00h



2. PASTA FRESCA- Sarrià

Fare pasta fresca i a més tastarem al final de la classe. Receptes Lasanya radicchio y gorgonzola Fusilli amb ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

**Miércoles 14
de Octubre**
20:00-22:00h



3. MONOGRÀFIC DE CARNS I AUS (PG)

Quà farem avui? Com triar la millor peàsa al mercat. Punts de cocció. A més farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes -Fricandó -Conill amb alls -Magret d'ànec amb salsa agredolça ...

Local: Cookiteca Passeig de Gràcia

€48.00

**Jueves 15 de
Octubre**
20:00-22:00h



3. MONOGRÀFIC DE CARNS I AUS (S)

Quà farem avui? Com triar la millor peàsa al mercat. Punts de cocció. A més farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes -Fricandó -Conill amb alls -Magret d'ànec amb salsa agredolça ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

**Miércoles 21
de Octubre**
20:00-22:00h



4. CUINA AMB PEIXOS (Tarda_PG)

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 -Salmó al papillotte -Dorada a la sal -Suquet de peix ...

Local: Cookiteca Passeig de Gràcia

€48.00

**Jueves 22 de
Octubre**
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 -Salmó al papillotte -Dorada a la sal -Suquet de peix ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

**Miércoles 28
de Octubre**
20:00-22:00h



5. PASTÍSSOS SALATS (PG)

Quà farem avui? Es donaran a conèixer receptes creatives i diferents de pastissos salats i trucs perquè quedin molt riques. A més farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. ...

Local: Cookiteca Passeig de Gràcia

€48.00

**Jueves 29 de
Octubre**
20:00-22:00h



5. PASTÍSSOS SALATS (Sarrià)

Quà farem avui? Es donaran a conèixer receptes creatives i diferents de pastissos salats i trucs perquè quedin molt riques. A més farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. ...

€48.00

Local: Cookiteca Sarrià

Cookiteca Passeig de Gràcia: Passeig de Gràcia 26, al costat de El Naciona - Tlf. +34932059373

Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 8082143

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