

cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

CUINA VEGANA

CUINA VEGÀ CURS COMPLET 4T 2024



Preu: 250.00€

Horari:: 19:30-21:30h

Data del curs:: 01/10/2024

Impartit per: Sofia Ferreira

Lloc: Cookiteca Valencia 223

Tallers pràctics de cuina vegana dirigits a tots aquells que volen iniciar-se en aquest tipus d'alimentació.

Estructurats en 6 temes, perquè puguis incorporar fàcilment la dieta vegana en el teu dia a dia!

1. SABORS VEGANS DEL MÓN 01 d'Octubre

Moussaka d'albergínia (Grècia), Nyoqui amb salsa (Itàlia), Curri de verdura i cigrons (l'Índia), Peix de l'hort (Portugal)

2. HAMBURGUESES VEGETALS I SALSES SABORS VEGANS DEL MÓN 15 d'Octubre

Hamburguesa Mill, Hamburguesa Cigrons, Hamburguesa Xampinyons, Aioli, Salsa d'herbes, Salsa de mostassa, Envinagrats ràpids

3. ARROSSOS VEGANS 29 d'Octubre

"Fals" Risotto, Arròs de la mar, Arròs sense "ànec" al forn

4. TAPES VEGANES 12 de novembre

Xips de col Kale, Hummus de remolatxa, Pastís salat de verdures, Broquetes de tofu amb salsa, Canapè de carabassó i sobrassada vegana

5. POSTRES VEGANS 26 de novembre

Pastís cremós de xocolata, Pastís de pastanaga, Panna cotta de coco, Strudel de poma

6. MENU DE NAVIDAD VEGANO 10 de desembre

Rotllo de formatge vegà, Champignons al forn amb pesto, Crema de remolatxa i romaní, Wellington lleties i xampinyons

Horari: Dimarts de 19:30-21:30h

Local: Carrer Valencia 223, 08017 Barcelona

Portar: Davantal, tupper perquè puguis portar el menjar en el cas que sobre i moltes ganes de passar-ho bé!

Per què et pot agradar aquest curs?

- És un curs molt complet i pràctic
 - Està estructurat per temes, perquè puguis aprendre moltes tècniques i emprar molts ingredients diferents
 - Les receptes són molt originals. Amb elles podràs fer diferents menús amb els que sorprendràs a tothom
 - Els tallers són molt dinàmics i divertits
 - Al final de classe tastaràs les receptes
 - Coneixeràs gent amb les mateixes inquietuts
- I molt important: si no pots venir a alguna classe, no t'amoïnis! Podràs fer-la en un altre horari o en el trimestre següent.**

Com aprofitar el curs a tope?

- Participant activament a les classes
- Repetint les receptes a casa per poder resoldre dubtes a les classes següents

A qui va dirigit?

A tots aquells que vulguin cuinar a casa de forma variada, saludable i econòmica.



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