cookiteca
TALLER-BOTIGA DE CUINA

INICIACIÓ CUINA

INICIACIO A LA CUINA- PACK 3 TALLERS- PG Dimecres



Preu: 130.00€

Horari:: 20:00-22:00h

Data del curs:: 30/09/2020

Impartit per: Elisabeth Cuevas

Lloc: Cookiteca Valencia 223

Les bases de la cuina. Curs pràctic estructurat per temes, per a que puguis aprendre **moltes tàcniques** i utilitzar molts ingredients diferents. **Amb degustació!**

INICIACIÓ CUINA- 4r Trimestre 2020
30 de setembre al 2 de desembre

PACK 3 TALLERS- Indica a Comentaris les tres tallers que vols fer

1-ARROSSOS (Passeig de Gràcia : Dimecres 30 de setembre)

Arròs negre caldós -Risotto de bolets de temporada Arròs sec de botifarra i verdures

2- PASTA I ELS SEUS SALSES (Passeig de Gràcia : Dimecres 7 d'octubre)

Lasaña amb radicchio i gorgonzola -Tagliatelle amb salmó i espàrrecs-Fusilli amb albergínia i salsa de tomàquet confitat

3-MONOGRÀFIC DE CARNS I AUS (Passeig de Gràcia : Dimecres 14 d'octubre)

Fricandó -Conill amb alls -Magret d'ànec amb salsa agredolça

4-ESPECIAL PEIXOS (Passeig de Gràcia : Dimecres 21 d'octubre)

Salmon a la papillota -Mejillones a la marinera -Suquet de peix

5- PASTISSOS SALADES (Passeig de Gràcia : Dimecres 28 d'octubre)

Quiche de bròquil i gorgonzola -Tatin de pebrots de 3 colors -Coca d'espàrrecs amb crema d'anacards.

6- POSTRES RÀPIDS (Passeig de Gràcia : Dimecres 4 de novembre)

Cake de formatge, nous i pasas.-Coca de Llavaneres.- Coulant de xocolata

7- MENU DE MIGDIA AMB CONVIDATS! (Passeig de Gràcia : Dimecres 11 de novembre)

Risotto verd amb gambes- Galtes estofades a l'aroma de romaní-Cheesecake

8- BÀSIC DE CUINA JAPONESA (Passeig de Gràcia : Dimecres 18 de novembre)

Edamame- Gyozas de Carn i verduritas- Sopa de miso- Yakisoba de carn.

9-TAPES I MINIATURES PER A LES NOSTRES SOPARS DE FESTES (Passeig de Gràcia : Dimecres 25 de novembre)

Saquets de salmó amb formatge feta a l'anet -Mini hamburguesa de vedella, foie i fruits secs - Tempura de colors amb gambes - Cruixents de pernil amb puntes d'espàrrecs - Galets relenos de brandada amb salsa de pebrots de l'piquillo

10-MENU DE NADAL (Passeig de Gràcia : Dimecres 2 de decembre)

Caneló de albergínia i tonyina -Parmentier de bolets i foie rostit -Dorada amb escates de patata - Tronc de Nadal

Horaris: **Dimecres 20:00-22:00h**

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

Per quà et pot agradar aquest curs?

-És un curs molt complet i pràctic

-Està estructurat per temes, perque 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

-Tindrás la possibilitat de **contactar amb el xef en un xat.**

-I molt important: si no pots venir a alguna classe, no t'amoànis! 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 al xat i a les classes següents

A qui va dirigit?

A tots aquells que vulguin cuinar a casa de forma variada, saludable i econòmica. Persones que s'independitzen, formen una familia o aquells que mai havien tingut temps.

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