

INICIACIÓ CUINA

INICIACIO A LA CUINA- PACK 3 TALLERS (PG)



Preu: 130.00€

Horari:: 13:00-15:00h

Data del curs:: 01/02/2020

Impartit per: Rosa Maria Garcia

Lloc: Cookiteca Valencia 223

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- 1r Trimestre 2020

01 de febrer a 28 de març de 2020- Dissabte

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

fer

1. ARROSSOS

Arròs sec de botifarra i verdures, Risotto Verd i Arròs negre caldós.

2. PASTA FRESCA I LES SEVES SALSES

Fare pasta fresca i delicioses salses per acompanyar-les.

Tagliatelle amb salmó i espàrrecs, Lassanya de verdures amb pesto rosso i Pasta a la putanesca

3. MONOGRÀFIC DE ROASTBEEF

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

4. ENTRANTS AMB OUS

Realitzarem receptes amb ous. Diferents coccions i maneres de preparar-los.

Soufflé de tomaquets confitats amb emmental, Ous poché amb gambes i bolets i Quiche de verdures de temporada amb perni.

5. BROUS I CREMES

Bases per fer qualsevol tipus de sopa i crema.

Caldo d'au i crema de xampinyons, Fumet de peix i sopa de peix i Crema de pèsols i coco amb cruixent de porro.

6. GUISATS DE L'AVIA

Per combinar verdures i llegums amb carn i peix.

Cigrons amb espinacs, Mongetes amb cloïsses i Fricandó.

7. CUINA ASIÀTICA

Introducció a la cuina asiàtica, les receptes més clàssiques d'origen asiàtic.

Sushi i dos tipus de maki, Fideus yakisoba i Broquetes de pollastre teriyaki.

8. TAPETES

Aperitius per sorprendre als teus convidats.

Broqueta de gamba amb crema de mango, Caputxí de bolets i parmesà, Mini mandonguilles caramel·litzades amb salsa de soja,

Mojito de coco amb salmó fumat, Tartaletes de poma amb formatge de cabra i oli de romaní.

9 .MENÚ DE PASQUA

Taller especial per elaborar un menú complet de Setmana Santa.

Galette de ceba caramel·litzada amb bolets i emmental, Xai amb espècies i patates panadera i Mona de pasqua tradicional (Sara).

Horaris: Inici 01 de febrer al 28 de març 2020- Dissabte 13:00 a 15:00h

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
 - Tindràs la possibilitat de **contactar amb el xef en un xat**.
- I molt important: si no pots venir a alguna classe, no t'amoanis! 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 família 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