

# cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

## INICIACIÓ CUINA

### INICIACIÓ A LA CUINA- CURS COMPLET 4T 2021- PG



**Preu: 400.00€**

**Horari:: 11,30-13:30h**

**Data del curs:: 22/09/2021**

**Impartit per: Rosa M García**

**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!****

#### **Tallers de el curs per al 4t trimestre 2021**

**1- ARROSSOS** (Passeig de Gràcia: Dimecres 22 / Sarria: Dijous 23 de setembre)

Diferents tècniques: -Arròs negre caldós -Risotto de bolets de temporada -Paella clàssica

**2- PASTA I LES SEVES SALSES** (Passeig de Gràcia: Dimecres 29 / Sarria: Dijous 30 de setembre)

Elaboració de pasta fresca - Salsa a la putanesca -Tagliatelle amb salmó i espàrrecs

-Lasaña tradicional

**3- MONOGRÀFIC DE CARNS I AUS** (Passeig de Gràcia: Dimecres 6 / Sarria: Dijous 7 d'octubre)

-Roastbeef amb salsa a l'oporto -Conill a l'all -Magret d'ànec amb salsa agredolça

-Caldo d'au

#### **4- ESPECIAL PEIX** (Passeig de Gràcia: Dimecres 13 / Sarria: Dijous 14 d'octubre)

-Salmon a la papillota - Bacallà a l'pil pil - Lluç amb salsa verda -Fumet i brou de peix

#### **5- ENTRANTS AMB OUS** (Passeig de Gràcia: Dimecres 20 / Sarria: Dijous 21 d'octubre)

-Soufflé de tomàquets confitats amb emmental, Ous a baixa temperatura amb escuma de patata - Ous poché amb gambes i bolets -Truita de pisos

#### **6- PASTISSOS SALADES** (Passeig de Gràcia: Dimecres 27 / Sarria: Dijous 28 d'octubre)

-Quiche de bròquil i gorgonzola -Tatin de cheerys i porros -Coca d'espàrrecs amb crema d'anacards.

#### **7- GUISATS DE L'AVIA** (Passeig de Gràcia: Dimecres 3 / Sarria: Dijous 4 de novembre)

-Albóndigas amb patates -Judias amb cloïsses -Pollastre a la catalana

#### **8- BÀSIC DE CUINA JAPONESA** (Passeig de Gràcia: Dimecres 10 / Sarria: Dijous 11 de novembre)

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

#### **9-TAPETES DE FESTA** (Passeig de Gràcia: Dimecres 17 / Sarria: Dijous 18 de novembre)

- Saquets de salmó amb formatge feta a l'anet -Galets farcits de brandada amb salsa de pebrots de l'piquillo - Broqueta de vieires amb salsa de prunes -Chupito de foie amb poma manzana caramel·litzada -Raviolis de pasta wonton de bolets i gambes

#### **10-MENU DE NADAL 2021** (Passeig de Gràcia: Dimecres 24 / Sarria: Dijous 25 de novembre)

-Crema de parmesà amb saquet de micuit i galets - Caneló de confit d'ànec -Dorada amb escates de patata

### **¿QUE PORTAR?**

Davantall, tupper perquè puguis portar el menjar en el cas que sobri i moltes ganes de passar-ho bé!

Si tens alguna classe por recuperar del trimestre passat, escriu a [info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)

## Horari

### Cookiteca Passeig de Gràcia

Dimecres 11,30-13,30h

19:00-21:00h

## Contacte

Tf +932 059 373

[sarria@cookiteca.com](mailto:sarria@cookiteca.com)

**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

-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](http://www.cookiteca.com)  
Correu electrònic:  
[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)