

# cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

## INICIACIÓ CUINA

### INICIACIÓ A LA CUINA- CURS COMPLET 2021- Sarrià



**Preu: 400.00€**

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

**Data del curs:: 15/04/2021**

**Impartit per: Rosa M García**

**Lloc: Cookiteca Sarrià**

**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- 2r Trimestre 2021

#### CONTINGUT DEL CURS

##### **1.ARROSOS MARINERS Inici 15 d'abril**

Diferents tipus d'arrossos i coccions

Arròs caldós de llamàntol, Paella clàssica de peix, Arròs negre amb sípia i llom ibèric

##### **2.MENÚ ITALIÀ**

Farem pasta fresca com a base d'uns Tagliatelle amb ànec a la carbonara, Parmiggiana d'albergínies, Vitello tonnato

##### **3.CARNS PER CONVIDATS**

Com triar una carn, com bridar-la i coure-la.

Filet Wellington, Secret de porc ibèric a la mostassa amb patates dauphinoise, Mandonguilles amb salsa de coco especiada

#### **4. CUINA AMB PEIXOS**

Qualitat del peix, conservació i tipus de cocció.

Lluç a la sidra, Daurada al forn amb patates a les fines herbes, Timbal de verdures amb bacallà confitat

#### **5. OUS PERFECTES**

Ou a baixa temperatura amb parmentier de patata, Soufflé d'alvocat i llagostí, Ous poché amb bolets, Quiche de porros amb pernil

#### **6. CUINA CATALANA**

Guisats tradicionals:

Cigrons a la catalana, Pollastre amb sèpia (mar i muntanya), Fricandó clàssic

#### **7. MASSES: QUICHE, TATIN I COCA**

Ideals per qualsevol moment... Tatin de pebrots escalivats, Coca de "recapte", Gambes en gavardina kataifi, Rotllets de brick, Cistellet Caprese amb massa filo

#### **8. CUINA ORIENTAL**

Rotllets vietnamites, Gyozas de carn, Wok de fideus xinesos amb gambes,

Pollastre agredolç amb ametlles

#### **9. CUINA EN FRED**

Fàcil i fresc!

Carpaccio de vedella amb cireres i oli de pistatxo, Tàrtar de salmó amb cítrics, carpaccio de bacallà amb tomàquet, Tampó de Mallorca, Tataki de tonyina

#### **10. TAPETES D'ESTIU**

Brick de foie i poma, Xarrup de síndria, Pasta de full amb salmó i carbassó, Patates braves amb pop, Musclos a la marinera, Bombes picants

#### **¿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 Sarrià

Dijous 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)