

cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

INICIACIÓ CUINA

INICIACIÓ A LA CUINA- CURS COMPLET 2021- Sarrià



Preu: 400.00€

Horari:: 19-21:00h

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

Horari

Cookiteca Sarrià

Dijous 19:00-21:00h

Contacte

Tf +932 059 373

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

Correu electrònic:

info@cookiteca.com