cookiteca
TALLER-BOTIGA DE CUINA

INICIACIÓ CUINA

INICIACIÓ A LA CUINA- CURS COMPLET 2021- 1T 2022 Sarrià



Preu: 425.00€

Horari:: 19,30-21,30h

Data del curs:: 20/01/2022

Impartit per: Rosa M Garcia

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- 1r Trimestre 2021

CONTINGUT DEL CURS

1. ARROSSOS

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

2. PASTA FRESCA I LES SEVES SALSES

Farem 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. CUINA AMB PEIXOS

Lluç amb salsa verda, Salmon confitat amb cítrics i crema de xirivia, Llobarro amb chutney de mandarina i ceba vermella

5. ENTRANTS AMB OUS

Realitzarem receptes amb ous. Diferents coccionsi maneres de preparar-los.

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

6. 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.

7. GUISATS DE L'AVIA

Per combinar verdures i llegums amb carn i peix.

Pollastre pepitoria, Mongetes amb cloïsses, Fricandó.

8. CUINA ASIÁTICA

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

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

9. 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.

10.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 de brioche i ou

Horaris: **Dijous 19,30-21,30h**

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