

# 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 coccí 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 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.

#### **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 asiàtica, 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 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