

INICIACIÓ CUINA

INICIACIÓ A LA CUINA- CURS COMPLET 4T 2022- PG



Preu: 425.00€

Horari:: 19,30-21:30h

Data del curs:: 21/09/2022

Impartit per: Elisabeth Cuevas

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 2022

1- ARROSSOS (Passeig de Gràcia: Dimecres 21 / Sarria: Dijous 22 de setembre)

Diferents tècniques: -Arròs negre caldós -Risotto de bolets de temporada -Arròs sec d'ibèrics

2- PASTA I LES SEVES SALSES (Passeig de Gràcia: Dimecres 28 / Sarria: Dijous 29 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 5 / Sarria: Dijous 6 d'octubre)

-Llaminera de porc amb mostassa i patatas dauphinoise -Conill a l'all -Magret d'ànec amb salsa agredolça

-Caldo d'au

4- ESPECIAL PEIX (Passeig de Gràcia: Dimecres 19 / Sarria: Dijous 20 d'octubre)

-Salmon a la papillota - Musclos amb fonoll i coco- Lluç amb salsa verda -Fumet i brou de peix

5- ENTRANTS AMB OUS (Passeig de Gràcia: Dimecres 26 / Sarria: Dijous 27 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 2 / Sarria: Dijous 3 de novembre)

-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 9 / Sarria: Dijous 10 de novembre)

-Mandonguilles amb patates -Mongetes amb cloïsses -Fricandó

8- BÀSIC DE CUINA JAPONESA (Passeig de Gràcia: Dimecres 16/ Sarria: Dijous 17 de novembre)

-Gyozas de Carn i verdures -Yakisoba de gambes -Broquetes de pollastre teriyaki.

9-TAPETES DE FESTA (Passeig de Gràcia: Dimecres 23 / Sarria: Dijous 24 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 2022 (Passeig de Gràcia: Dimecres 30 de novembre / Sarria: Dijous 1 de desembre)

-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

Horari

Cookiteca Passeig de Gràcia

Dimecres 19:30-21:30h

Preu

Talleres solts: 48€

Pack de 3 tallers: 130€ [CLIC PACK 3](#)

Curs complet: 425€

Amb el Carnet Jove 25% de descompte en el curs complet i 2x1 en tallers solts. Si vols gaudir del descompte envia un email a info@cookiteca.com!

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'amoïnis! 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