

cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

INICIACIÓ CUINA

INICIACIÓ A LA CUINA- CURS COMPLET 2T 2022 Sarrià



Preu: 425.00€

Horari:: 19,30-21,30h

Data del curs:: 21/04/2022

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- 2r Trimestre 2022

CONTINGUT DEL CURS

1.ARROSSOS

Sarrià: dijous 21/04

Diferents tipus d'arrossos i coccions

-Arròs de calder -Risotto amb herbes aromàtiques i formatge de cabra -Arròs de bacallà amb carxofes

2.RECEPTES AMB PASTA

Sarrià: dijous 28/04

Tagliatelle amb ànec a la carbonara –Espagueti amb verdures cruixents i marisc -Pasta “agio e olio” amb bolets

3.FILET WELLINGTON I ACOMPANYAMENTS

Sarrià: dijous 05/05

Com escollir la carn i utilitzar la pasta de full. Farciment i cocció del Wellington. Salsa concentrada de carn amb vi negre i salsa d'estràg al pebre

Parmentier de patata trufada i moniato rostit amb herbes aromàtiques.

4. FIDEUS I FIDEUÁS

Sarrià 12/05

-Fideus amb ou i salsa “all i oli” -Fideua de gambes i sípia – Fideus a la cassola amb crosta

5. CUINA AMB PEIXOS II

Sarrià 19/05

-Lluç rostit amb puré de moniato –Orada fregida amb salsa holandesa –Porrusalda (bacallà, patata i col)

6.CUINA AMB HERBES I ESPÈCIES

Sarrià 26/05

-Burger de vedella especiada amb les seves salses -Llagostins amb espècies i llet de coco -Curry d'espínacs i cigrons

7.RECEPTES TRADICIONALS

Sarrià 02/06

-Escabetxe de filet de porc – Cassola de faves i pèsols estofats –Ànec amb pera

8. DELÍCIES AMB OUS

Sarrià: dijous 09/06

-Escuma de patata amb ou trufat i rovell cruixent -Rotlle de truita farcit de verdures -Soufflé florentí

9.TAPETES DEL SUD

Sarrià: dijous 16/06

-Papes "aliñás" -Gambes en gavadina -Gilda -Sardines en tempura de pesto -Torrada de crema de pebrots

10.BATCH COOKING TRADICIONAL

Sarrià: dijous 30/06

-Espagueti amb salsa de tomàquet amb albergínies rostides al romaní -Crema de carbassa amb aroma d'alfàbrega

-Salmó al papillot amb bròquil i llimona -Pollastre rostit amb verdures -Empedrat amb guacamole - Cassola de verdures amb salsa romesco

-Amanida de quinoa amb vinagreta de menta -Tortilla de verdures -Madonguilles de vedella jardinera -Rotllets d'albergínia gratinats

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