cookiteca
TALLER-BOTIGA DE CUINA

INICIACIÓ CUINA

INICIACIÓ A LA CUINA- CURS COMPLET 1T 2023- SARRIÀ



Preu: 425.00€

Horari:: 19,30-21,30h

Data del curs:: 19/01/2023

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- 1r Trimestre 2023

CONTINGUT DEL CURS

1. ARROSSOS

(Sarria: Dijous 19 de Gener)

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

2. PASTA FRESCA I LES SEVES SALSES

(Sarria: Dijous 26 de Gener)

Farem pasta fresca i delicioses salses per acompanyar-les.

Fusilli amb albergínia i salsa de tomàquet especiada, Lassanya de verdures amb pesto rosso i Pasta a la putanesca.

3.MONOGRÀFIC DE CARNS

(Sarria: Dijous 2 de Febrer)

Com triar una carn, com bridar-la i coure-la. Roastbeef amb salsa de porto amb suc de cocció. Filet de porc marinat. Patates dauhpinoise. Puré de carbassa.

4. CUINA AMB PEIXOS

(Sarria: Dijous 9 de Febrer)

Suquet de peix, Salmon confitat amb cítrics i crema de fonoll, Lubina amb chutney de mandarina i ceba vermella

5.ESPECIAL CARXOFES

(Sarria: Dijous 16 de Febrer)

Tatin de carxofa, Crema de carxofa amb els seus cruixents, gambes i el seu oli, Truita de bacallà i carxofa

6. BROUS I CREMES

(Sarria: Dijous 23 de Febrer)

Bases per fer qualsevol tipus de sopa i crema.

Brou d'au i crema de xampinyons. Sopa de peix, Crema de pèsols i coco amb porro cruixent. Crema de porro risolada

7.CUINA DE CULLERA

(Sarria: Dijous 2 de març)

Per combinar verdures i llegums amb carn i peix.

Pollastre en pepitòria, Curri de llenties amb carbassa, Verat en escabetx de cítrics

8. CUINA ASIÁTICA

(Sarria: Dijous 9 de març)

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

Sushi i dos tipus de maki, Fideus yakisoba i Pollastre agredolç

9. TAPETES

(Sarria: Dijous 16 de març)

Aperitius per sorprendre als teus convidats.

Broqueta de gamba amb crema de mango, Ministrudel de botifarra, poma i formatge de Maó, Caputxí de bolets i parmesà, Minigofre amb steask tàrtar, Croquetes de calçots amb salsa de romescu

10.MENÚ DE PASQUA

(Sarria: Dijous 23 de març)

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 Bunyols de vent

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, 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.