

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

(Sarrià: Dijous 19 de Gener)

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

2. PASTA FRESCA I LES SEVES SALSES

(Sarrià: 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 lleties amb carbassa, Verat en escabetx de cítrics

8. CUINA ASIÀTICA

(Sarria: Dijous 9 de març)

Introducció a la cuina asiàtica, 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 steak 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, 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