cookiteca
TALLER-BOTIGA DE CUINA

INICIACIÓ CUINA

INICIACIÓ A LA CUINA- CURS COMPLET 2T 2023-SARRIÀ (S)



Preu: 425.00€

Horari:: 19:30-21:30h

Data del curs:: 27/04/2023

Impartit per: Rosa M

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 2023

CONTINGUT DEL CURS

1. ARROSSOS
-Arròs ca la banda - Arros sec amb ibèrics
- Risotto de remolatxa amb cansalada viada i gorgonzola

2. BELLA ITÀLIA
-Carbonara amb confit d'ànec - Lasanya tèbia d'estiu amb pesto
- Orzo amb espàrrecs i ceps secs i cremós de formatge fumat

3. ESPECIAL CARN

-Welligton salsa Pedro Ximenez - Secret de porc ibèric amb pure de pastanaga i brou de ceba torrada - Salsa concentrada de carn amb vi negre
- Parmentier de patata trufada

4. MONOGRÀFIC D'AUS
- Escabetx de conill - Gall dindi tonnato - Alitas de pollastre caramel·litzades amb salsa de soia

5. RECEPTES DE LA MAR
-Lluç en salsa verda - Salmó glacejat de salsa taronja i sèsam
- Llagostins especiados amb salsa de coco

6. ENTRANTS FRESCOS
- Caneló de brandada - Tatin de pebrots de colors - Crema de tomàquet amb maduixes, gambes, alvocat i oli alfàbrega

7. CARPACCIOS I TARTARS
- Envolitini de carpaccio de vedella - Tartare de salmó fresc i fumat amb cremita de porro - Carpaccio de bacallà amb la seva crema de tomàquet a l'estil del gaspatxo

8. MENÚ ORIENTAL
-Gyozas – Spring rolls – Broquetes de salmóm teriyaki

9. TAPES DE BERBENA
- Biscottini de fruits secs - Cremeta d'anacardos i espàrregs - Xampinyons farcits a la provençal - Mini coca de seitons amb maduixes
- Bombons de gorgonzola

10. BUFET PER A SOPARS D'ESTIU
- Entrant de pasta amb tomàquets secs al sol i el seu oli d'herbes - Crema de tomàquet i musclos - Pa mediterrani - Broquetes de pollastre amb salsa Satai

Horaris: **Dijous 19,30-21,30h**

Lloc: **Major de Sarrià 74, 08017 Barcelona**

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.

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