

cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

INICIACIÓ CUINA

INICIACIÓ A LA CUINA- CURS COMPLET 2T 2023- VALENCIA 223



Preu: 425.00€

Horari:: 11,30-13,30h

Data del curs:: 19/04/2023

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!

INICIACIÓ CUINA- 1r Trimestre 2023

CONTINGUT DEL CURS

1. ARROSSOS

(València 19/04)

- Arròs caldós de marisc - Arros sec amb ibèrics i verdures de temporada - Risotto de remolatxa amb cansalada viada i gorgonzola

2. BELLA ITÀLIA

(València 26/04)

- 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

(València 03/05)

- Wellington de carn picada - 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

(València 10/05)

- Escabetx de conill - Gall dindi tonnato o pollastre al curri - Alitas de pollastre caramel·litzades amb salsa de soia

5. RECEPTES DE LA MAR

(València 17/05)

-Lluç en salsa verda - Musclos a la marinera - Llagostins especiados amb salsa de coco

6. ENTRANTS FRESCOS

(València 24/05)

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

7. CARPACCIOS I TARTARES

(València 31/05)

- 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

(València 07/06)

-Giozas - Spring rolls - Broquetes de salmóm teriyaki

9. TAPES DE BERBENA

(València 14/06)

- 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

(València 21/06)

- 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: Dimecres 19,30-21,30h

Local: 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, 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

-Tindrás 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