

cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

INICIACIÓ CUINA

INICIACIÓ A LA CUINA- CURS COMPLET 4T 2023- Valencia 223



Preu: 425.00€

Horari:: 12,30-14,30h

Data del curs:: 23/09/2023

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!**

Tallers de el curs per al 4t trimestre 2023

1- ARROSSOS (Valencia 223: Dissabte 23 de setembre)

Diferents tècniques: -Arròs negre caldós -Risotto de bolets de temporada -Arròs sec d'ibèrics

2- PASTA I LES SEVES SALSES (Valencia 223: Dissabte 30 de setembre)

-Tagliatelle amb salmó i espàrrecs - Macarrons mar i muntanya – Lasagna de bolets i formatge

3- MONOGRÀFIC DE CARNS I AUS (Valencia 223: Dissabte 7 d'octubre)

-Fuixet de porc amb mostassa i patates dauphinoise -Conill amb prunes al foie -Magret d'ànec amb salsa agredolça

4- ESPECIAL PEIX (Valencia 223: Dissabte 21 d'octubre)

-Salmon en papillota – Musclos amb fonoll i coco – Lluç gratinat sobre albergínies

5- ENTRANTS AMB OUS (Valencia 223:Dissabte 28 d'octubre)

-Soufflé de tomàquets confitats amb emmental - Ous poché amb parmentier de patata i bacó - Ous farcits amb beixamel del piquillo

6- QUICHE, TATIN I MÉS (Valencia 223: Dissabte 4 de novembre)

-Quiche de bròquil i gorgonzola -Tatin de cheerys i porros -Coca d'espàrrecs amb crema d'anacards -Empanada gallega

7- GUISATS DE L'AVIA (Valencia 223: Dissabte 11 de novembre)

- Mandonguilles amb bolets i farcellets de col - Fricandó – Pollastre rostit a la catalana amb panses i pinyons

8- BÀSIC DE CUINA JAPONESA (Valencia 223: Dissabte 18 de novembre)

-Gyozas de Carn i verduretes -Yakisoba de gambes -Broquetes de pollastre teriyaki.

9-TAPETES DE FESTA (Valencia 223: Dissabte 25 de novembre)

-Xarrup de foie amb poma caramel·litzada - Saquets de bolets amb gambes - Cremeta de pebrot amb formatge de cabra - Mini vieires amb pesto de bolets i avellanes – Tempura de fruits secs al curri

10-MENU DE NADAL 2023 (Valencia 223: Dissabte 2 de desembre)

-Crema de parmesà amb saquet de micuit i galets - Canelon de confit d'ànec

-Lubina amb infusió de cítrics –Torró crunch

¿QUE PORTAR?

Davantall, tupper perquè puguis portar el menjar en el cas que sobri i moltes ganes de passar-ho bé!

Si tens alguna classe por recuperar del trimestre passat, escriu a info@cookiteca.com

Horari

Cookiteca Valencia 223:

Dimecres 12:30-14:30h

Preu

Talleres solts: 50€

Pack de 3 tallers: 140€ CLIC PACK 3

Curs complet: 425€

Amb el Carnet Jove 25% de descompte en el curs complet i 2x1 en tallers solts. Si vols gaudir del descompte envia un email a info@cookiteca.com!

Contacte

Tf +932 059 373

sarria@cookiteca.com

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'amoïnis! 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