cookiteca
TALLER-BOTIGA DE CUINA

INICIACIÓ CUINA

INICIACIÓ A LA CUINA CURS COMPLET 2T 2024 VALENCIA (VS)



Preu: 450.00€

Horari:: 12:30-14:30h

Data del curs:: 13/04/2024

Impartit per: Rosa M.

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- 2r Trimestre 2024

CONTINGUT DEL CURS

1. ARROSSOS (Dissabte 13 abril)
-Arròs a banda - Arros sec amb ibèrics i romesco - Risotto de remolatxa amb cansalada viada i gorgonzola

2. BELLA ITÀLIA (Dissabte 20 abril)
Farem pasta fresca i les seguents receptes: -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 (Dissabte 27 abril)
-Welligton salsa Pedro Ximenez - Secret de porc ibèric amb pure de pastanaga i brou de ceba torrada - Parmentier de patata trufada

4. MONOGRÀFIC D'AUS (Dissabte 04 maig)

- Magret d'ànec amb confitura de poma i passes - Gall dindi tonnato - Alitas de pollastre caramel·litzades amb salsa de soia

5. RECEPTES DE LA MAR (Dissabte 11 maig)
-Lluç en salsa verda - Salmó glacejat de salsa taronja i sèsam - Llagostins especiados amb salsa de coco

6. ENTRANTS FRESCOS (Dissabte 18 maig)
- Caneló de brandada - Tatin de pebrots de colors - Gaspatxo maduixes amb gambes i el seu oli

7. CARPACCIOS I TARTARS (Dissabte 25 maig)
- Envolitini de carpaccio de vedella - Tartare de salmó fresc i fumat amb cremita de porro - Carpaccio de bacallà amb salsa cremosa de tomàquet

8. MENÚ ORIENTAL (Dissabte 01 juny)
- Spring rolls - Wok de verdures i vedella setinada – Broquetes de salmóm teriyaki

9. TAPES DE BERBENA (Dissabte 08 juny)
- 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 (Dissabte 15 juny)
- Entrant de pasta amb tomàquets secs al sol i el seu oli d'herbes - Crema de musclos amb oli de cítrics - Pa mediterrani - Broquetes de pollastre amb salsa Satai

Horaris: **Disabtes 12:30-14:30**

Local: **Valencia 223, 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
Cookiteca On Tour: Qualsevol ubicació

www.cookiteca.com
Correu electrònic:
info@cookiteca.com