

cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

INICIACIÓ CUINA

INICIACIÓ A LA CUINA CURS COMPLET 4T 2024 VALENCIA (V)



Preu: ~~450.00€~~ **382.50€**

Horari:: 19:30-21:30h

Data del curs:: 25/09/2024

Impartit per: Elisabeth Cuevas

Lloc: Cookiteca Valencia 223

¡OFERTA! 15% de descompte

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- 4r Trimestre 2024

CONTINGUT DEL CURS

1- ARROSSOS (Dimecres 25 de setembre)

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

2- BELLA ITALIA (Dimecres 02 de d'octubre)

-Tagliatelle amb salmó i espàrrecs - Macarrons a la Norma – Lasagna tradicional

3- MONOGRÀFIC DE CARNS I AUS (Dimecres 09 d'octubre)

-Filet de porc amb crema de pastanaga i brou de ceba torrada -Conill a la caçadora o rostit amb sidra i romer -

Magret d'ànec amb salsa agredolça

4- ESPECIAL PEIX (Dimecres 16 d'octubre)

- Salmon en papillota - Musclos amb fonoll i coco - Llom de rap amb olives negres i crema de pèsols

5- ENTRANTS AMB OUS (Dimecres 23 d'octubre)

- Mini flams de tomàquets secs i parmesà - Ous poché amb parmentier de patata - Shakshuka amb ous

6- QUICHE, TATIN I MÉS (Dimecres 30 d'octubre)

- Quiche de carabassa i gorgonzola - Tatin de cherrys i porros confitats -Empanada gallega

7- GUISATS DE L'AVIA (Dimecres 06 de novembre)

- Mandonguilles amb sépia - Judias de santa pau amb calamarsons - Pollastre rostit a la catalana amb panses i pinyons

8- BÀSIC DE CUINA JAPONESA (Dimecres 13 de novembre)

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

9-TAPETES DE FESTA (Dimecres 20 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 – Cruixent de botifarra negra

10-MENU DE NADAL (Dimecres 27 de novembre)

-Crema de parmesà amb saquet de micuit i galets - Canelon gegant de confit d'ànec amb beixamel de ceps - Milfulls de verdura amb bacallà confitat i salsa romesco

¿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

Horaris: Dimecres 19.30-21.30h

Local: Carrer 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, 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