

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA



AN INTRODUCTION TO COOKING

INTRODUCTION TO COOKING- PACK 3 WORKSHOPS



Price: 130.00€

Time: 13:00-15:00h

Date: 01/02/2020

Teacher: Rosa Maria Garcia

Place: Cookiteca Valencia 223

Las bases de la cocina. Curso práctico estructurado por temas, para que puedas aprender muchas técnicas y usar diferentes ingredientes. ¡Con degustación!

INICIACIÓN A LA COCINA- 1º Trimestre 2020

01 de febrero a 28 de marzo de 2020- sábado



1. ARROCES

Diferentes tipos de arroces y cocciones

Arroz seco de setas y butifarra, Risotto de verduras, Arroz negro caldoso

2. PASTA FRESCA Y SUS SALSAS

Realizaremos pasta fresca con diferentes sabores: Tagliatelle con salmón y espárragos, Lasaña de verduras con pesto rosso y Pasta a la putanesca.

3. MONOGRÀFICO DE ROASTBEEF

Cómo elegir una carne, cómo bridarla y cocerla.

Acompañada de chutney encebollado, salsa de oporto con jugo de cocción y patatas dauhpinoise.

Solomillo de cerdo con salsa agri dulce

4. ENTRANTES CON HUEVOS

Soufflé de tomatitos confitados con emmental, Huevos poché con gambas y setas, Quiche de verduras de temporada con jamón

5. CALDOS Y CREMAS

Bases para hacer cualquier tipo de sopa y crema

Caldo de ave y crema de champiñones, Fumet de pescado y Sopa de pescado, Crema de guisantes y coco con puerro crujiente

6. GUISOS DE LA ABUELA

Para combinar verduras, legumbres con carne y pescado.

Garbanzos con espinaca, Judías con almejas, Fricandó

7. COCINA ASIÁTICA

Introducción, recetas básicas

Sushi y dos tipos de Maki, Fideos yakisoba, Brochetas de pollo teriyaki

8. TAPITAS

Brocheta de gamba con crema de mango, Capuchino de setas y parmesano, Mini albóndigas caramelizadas con salsa de soja,

Mojito de coco con salmón ahumado, Tartaletes de manzana con queso de cabra y aceite romero

9. MENÚ DE PASCUA

Galette de cebolla caramelizada con setas y emmental, Cordero con especias y patatas panadera, Mona de pascua tradicional (Sara)

Horarios: Del 01 de febrer al 28 de marzo de 2020- sábado 13:00 a 15:00h

¿Por qué te puede gustar?

-Es un curso muy completo y práctico.

-Está estructurado por temas, para que puedas aprender muchas técnicas y a usar muchos ingredientes diferentes.

-Las recetas son muy originales. Con ellas podrás montar diferentes menús que seguro te sorprenderán a tí y a la gente que los deguste.

- Los talleres son muy dinámicos y divertidos.
- Al final degustarás las recetas.
- Conocerás gente con las mismas inquietudes.
- Tendrás la posibilidad de **contactar con el chef a través de un chat.**
- Y muy importante: si te pierdes alguna clase, no te preocupes! Podrás recuperarla en otro horario o en el trimestre siguiente.**

¿A quién va dirigido?

A todos aquellos que quieren cocinar en casa de forma variada, saludable y económica. Personas que se independizan, forman una familia o aquellos que nunca habían tenido tiempo!



Cookiteca Valencia 223: Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Phone 93 205 93 73	www.cookiteca.com Mail: info@cookiteca.com
Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Phone 93 205 93 73	
Cookiteca Sarrià: EN - Phone 93 205 93 73	
Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: m	