

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

AN INTRODUCTION TO COOKING

INTRODUCTION TO COOKING- FULL COURSE



Price: 130.00€

Time: 20-22:00h

Date: 21/01/2021

Teacher: Rosa M Garcia

Place: Cookiteca Sarrià

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

Este Pack es para tres talleres del curso de Iniciación a la cocina. Elige los tres talleres que más te gusten y especifícalo al reservar!

INICIACIÓN A LA COCINA- 1º Trimestre 2021

CONTENIDO DEL CURSO

1.ARROCES (jueves 21/01)

Diferentes tipos de arroces y cocciones

Arroz seco de ibéricos, Risotto verde, Arroz negro caldoso

2.PASTA FRESCA Y SUS SALSAS (jueves 28/01)

Mostraremos cómo hacer la pasta fresca y realizaremos diferentes recetas: Tagliatelle con salmón y espárragos, Lasaña de verduras con pesto rosso, Pasta a la putanesca

3.MONOGRÀFICO DE ROASTBEEF (jueves 04/02)

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.COCINA CON PESCADOS (jueves 11/02)

Calidad del pescado, conservación y tipos de cocción.

Merluza en salsa verde, Salmon confitado con cítricos y crema de chirivía, Lubina con chutney de mandarina y cebolla roja

5.ENTRANTES CON HUEVOS (jueves 18/02)

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

6.CALDOS Y CREMAS (jueves 25/02)

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

7.GUISOS DE LA ABUELA (jueves 04/03)

Para combinar verduras, legumbres con carne y pescado.

Pollo en pepitoria, Judías con almejas, Fricandó.

8.COCINA ASIÁTICA (jueves 11/03)

Introducción, recetas básicas

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

9.TAPITAS (jueves 18/03)

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, Tartaletas de manzana con queso de cabra y aceite romero

10.MENÚ DE PASCUA (jueves 25/03)

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

Horarios: Jueves 20-22h

Traer: Delantal, tupper para que puedas llevar la comida en el caso de que sobre y muchas ganas de pasarlo bien!

¿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

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

www.cookiteca.com

Mail:

info@cookiteca.com