

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

AN INTRODUCTION TO COOKING

INTRODUCTION TO COOKING FULL COURSE



Price: 450.00€

Time: 12:30-14:30h

Date: 28/09/2024

Teacher: Rosa M 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- 4º Trimestre 2024

CONTENIDO DEL CURSO

1. ARROCES (SÁBADO 28/09)

Diferentes tipos de arroces y cocciones

Arroz negro caldoso, Risotto de setas, Arroz seco de ibéricos

2. BELLA ITALIA (SÁBADO 05/10)

Tagliatelle con salmón y espárragos, Macarrones a la Norma, Lasaña tradicional

3. MONOGRÁFICO CARNES Y AVES (SÁBADO 19/10)

Solomillo de cerdo con crema de zanahoria y caldo de cebolla tostada, Conejo a la cazadora o asado con sidra y romero, Magret de pato con salsa agri dulce

4. ESPECIAL PESCADO (SÁBADO 26/10)

Salmon en papillote con verduritas, Mejillones con hinojo y coco, Lomo de rape con aceitunas negras y crema de guisantes

5. ENTRANTES CON HUEVOS (SÁBADO 09/11)

Mini flanes de tomates secos y parmesano, Huevos poché con parmentier de patata, Shakshuka con huevos

6. QUICHE, TATIN Y EMPANADA (SÁBADO 16/11)

Quiche de calabaza y gorgonzola, Tatin de tomates cherry y puerros confitados, Empanada gallega

7. GUISOS DE LA ABUELA (SÁBADO 23/11)

Albóndigas con sepia, Pollo asado a la catalana con pasas y piñones, judías de santa pau con chipirones

8. BÁSICOS DE LA COCINA JAPONESA (SÁBADO 30/11)

Introducción, recetas básicas

Gyozas de Carne y verduritas, Yakisoba de gambas, Brochetas de pollo teriyaki

9. TAPAS Y MINIATURAS PARA NUESTRAS CENAS DE FIESTAS (SÁBADO 14/12)

Chupito de foie con manzana caramelizada, Saquitos de setas con gambas, Cremita de pimiento con queso de cabra, Mini vieiras con pesto de setas y avellanas, Crujiente de botifarra negra

10. MENÚ DE NAVIDAD (SÁBADO 21/12)

Crema de parmesano con saquito de micuit y galets, Canelón gigante de confit de pato con bechamel de setas, Milhojas de verdura con bacalao confitado y salsa romesco

Horarios: Sábado 12:30-14:30h

Local: Carrer Valencia 223, 08017 Barcelona

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 este curso?

- Es un curso muy completo y práctico
 - Está estructurado por temas, para que puedas aprender muchas técnicas y 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
- Y muy importante: si te pierdes alguna clase, no te preocupes! Podrás recuperarla en otro horario o en el trimestre siguiente.**

¿Cómo aprovechar el curso a tope?

- Participando activamente en las clases
- Repitiendo las recetas en cada poder compartir dudas en el chat y en la clases 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

Cookiteca Sarrià: EN - Phone 93 205 93 73

Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: m

www.cookiteca.com

Mail:

info@cookiteca.com