

“ENTRE FOGONES”

COCINA TRADICIONAL CON UN TOQUE MODERNO

CLASES DE COCINA NIVEL MEDIO PARA SEGUIR APRENDIENDO TRUCOS Y RECETAS



SÁBADOS DE 17:00 A 18:30
5 €/CLASE

DIRIGIDO A MUJERES MAYORES DE 18 AÑOS

SOLAVIEYA ADMINISTRACIÓN

C/ CAMINO DEL QUEMADERO 175 2ª PUERTA 33391 GRANDA GIJÓN 985 13 60 48

CLASES DE COCINA NIVEL MEDIO:

COCINA TRADICIONAL CON UN TOQUE MODERNO. PARA SEGUIR APRENDIENDO TRUCOS Y RECETAS.

Dirigido a:

- Mujeres jóvenes o menos jóvenes con cierta experiencia en la cocina que quieren seguir mejorando, coger ideas, experimentar y aprender cosas diferentes.

Objetivos:

- Transmitir la pasión por la cocina a todas aquellas personas con un nivel medio de cocina.
- Repasar la cocina tradicional y saber darle un toque moderno a los platos.
- Coger el punto óptimo de las elaboraciones
- Entender la trascendencia del trabajo de la cocina, buscar la repercusión en el otro mediante el buen hacer y la presentación.

Metodología:

- Clases semanales con explicación teórico prácticas de cocina básica.
- Al final de cada clase se degustarán las elaboraciones para conocer el punto óptimo de cada alimento.
- Duración aproximada una hora y media
- Los contenidos de curso se dividirán en bloques mensuales siendo un alimento el protagonista cada mes. (excepto octubre y noviembre que se mezclarán contenidos)
- Cada sesión constará de dos platos, uno en el que el alimento principal es el protagonista y otro plato en el que dicho alimento será la guarnición o el acompañamiento. excepto diciembre
- Se contará con un material de apoyo consistente en fichas de recetas.

Precio: 5€ cada clase/ persona.

Día: sábados de 17:00 a 19:00, aproximadamente

Inicio: 12 de octubre.

Lugar: Solavieya Administración. Calle Camino del Quemadero 175 2ª puerta 33391 Granda Gijón.

Teléfono de contacto: 985 13 60 48 (FINA)

CONTENIDOS

- OCTUBRE:

- 1º Sesión: - La manzana: dulce y salado
- 2º Sesión: - Postres típicos de la fiesta de todos los santos

- NOVIEMBRE: Aperitivos y entrantes

- 1º Sesión: - Tapas y canapés
- 2º Sesión: - Fritos de aperitivo
- 3º Sesión: - Entrantes líquidos para servir en vasitos
- 4º Sesión: - Ensaladas templadas para presentar en vasitos

- ENERO: Carnes

- 1º Sesión: - Pollo 2
- 2º Sesión: - Cerdo
- 3º Sesión: - Ternera

- FEBRERO: Arroz

- 1º Sesión: - Arroz básico con distintas posibilidades de acompañamiento
- 2º Sesión: - Arroz meloso
- 3º Sesión: - La paella
- 4º Sesión: - El Rissotto
- 5º Sesión: - Arroz caldoso

-MARZO: Postres

- 1º Sesión: - Mousses
- 2º Sesión: - Tartas
- 3º Sesión: - Frutas
- 4º Sesión: - Bizcocho

-ABRIL: Verdura

- 1º Sesión: - Pisto
- 2º Sesión: - Refrito de verduras
- 3º Sesión: - Salsas a base de verdura
- 4º Sesión: - Verduras a la plancha

-MAYO: Patata

- 1º Sesión: - Patata frita.
- 2º Sesión: - Patata cocida.
- 3º Sesión: - Patata Guisada
- 4º Sesión: - Puré
- 5º Sesión: - Montaditos de patata

-JUNIO: Pasta

- 1º Sesión: - Pasta fría
- 2º Sesión: - Fideua
- 3º Sesión: - Sopa Minestrone
- 4º Sesión: - Falso Rissotto