

PASSIÓ PER LA CUINA

CURS DE CUINA DE TARDOR

BAO D'ÀNEC | COCA DE *PHILO* AMB ESCALIVADA | PEPITÒRIA | *CHEESECAKE* | NYOQUIS AMB POLENTA | CALAMARS AL VERMUT | *HACHIS* PARMANTIER AMB BOLETS | CÒCTEL DE MARISC

8 sessions | 160 €
Del 5 d'octubre
al 30 de novembre

grameimpuls

ESCOLA DE
RESTAURACIÓ
SANTA COLOMA

MÉS INFORMACIÓ | INSCRIPCIONS: www.grameimpuls.cat | www.restauraciosantacoloma.cat | 93 392 91 05 |



Dates i programa

Dijous 5 d'octubre: BAO D'ÀNEC

En aquesta primera sessió, aprendrem a elaborar un pa cuit al vapor, molt característic de la regió de Taiwan 'Xina' i que avui en dia és tendència a la cuina professional. Participarem en el procés d'elaboració i cocció dels *baos* i realitzarem un farcit amb l'ànec, que acompanyaran amb hortalisses fresques i la salsa més adient.

Dijous 19 d'octubre: COCA DE *PHILO* AMB ESCALIVADA

La pasta *philo* és una massa polivalent i versàtil a la cuina: s'utilitza en l'elaboració de dolços, per embolcallar farcits salats (les famoses *baklaves*), així com per fer bases cruixents per salat i dolç. En aquesta sessió, aprendrem els secrets d'aquesta massa i elaborarem unes bases cruixents per confeccionar el plat del taller, que serà una coca d'escalivada.

Dijous 26 d'octubre: PEPITÒRIA

En aquesta sessió, prepararem una recepta de la cuina renaixentista i un clàssic del repertori de la cuina espanyola. La pepitòria és un guisat de carn i el pur exemple de la cuina de fusió de l'època. En la seva elaboració intervenen ingredients com les carns de pollastre, l'ou, els fruits secs i el safrà. Tot un descobriment per a qui no l'ha cuinat mai.

Dijous 2 de novembre: *CHEESECAKE*

Sessió que dedicarem a una elaboració de la pastisseria contemporània, com és el *cheesecake*, un pastís que no falla i que agrada a tothom. Realitzarem tot el procés d'elaboració d'inici: preparació de la massa, elaboració del farcit i salsa, a més de realitzar la cocció.

Dijous 9 de novembre: NYOQUIS AMB POLENTA

En aquesta sessió, elaborarem un plat de la cuina de la pasta italiana: els nyoquis, elaborats amb patata i farina. Cuinarem una altra versió i que s'adapta molt bé a la cuina dels al·lèrgens, ja que utilitzarem la polenta, sèmola de blat de moro com a substituta de la farina de blat. Una salsa al pesto acompanyarà aquesta elaboració.

Dijous 16 de novembre: CALAMARS AL VERMUT

La sessió la dedicarem a un producte que agrada en totes les seves coccions: planxa, saltejats, fregits, cuits, etc.. però en aquesta ocasió els farem guisats amb ceba confitada, un toc de farigola i vermut.

Dijous 23 de novembre: *HACHIS* PARMANTIER AMB BOLETS

El *hachis parmentier* va ser una recepta creada pel nutricionista francès Antonine-Augustin Parmentier. Convençut de les propietats nutricionals de la patata, va ser el principal promotor del consum d'aquest tubercle a Europa, creant tot tipus de receptes amb aquest producte que no era molt acceptat per la societat de l'època. El *hachis parmentier* està elaborat amb un puré de patata, carn de bou i vedella esmicolada. En aquesta sessió, realitzarem una versió a la que afegirem bolets de temporada.

Dijous 30 de novembre: CÒCTEL DE MARISC

Aprofitant que les festes de Nadal estan molt a prop, realitzarem un còctel de marisc, tot un clàssic d'aquestes dates.

Preus, horari i lloc

5, 19 i 26 d'octubre i 2, 9, 16, 23 i 30 de novembre de 17.30 a 19.30 hores a la nova seu de l'Escola Restauració Santa Coloma. 8 sessions: 160€

Escola Restauració Santa Coloma
Edifici Canigó, recinte Torribera (c. Prat de la Riba)
08921 Santa Coloma de Gramenet
Telèfon: 93 392 91 05
A/e: hosteleria@grameimpuls.cat

www.restauraciosantacoloma.cat

Dades del/la participant

Nom i cognoms:	<input type="text"/>
DNI/NIF:	<input type="text"/>
Telèfon / Fax:	<input type="text"/> <input type="text"/>
Empresa:	<input type="text"/>
Adreça:	<input type="text"/>
Codi Postal / Població:	<input type="text"/> <input type="text"/>
Correu electrònic:	<input type="text"/>

Dades de facturació

Raó Social:	<input type="text"/>
Adreça:	<input type="text"/>
Codi Postal / Població:	<input type="text"/> <input type="text"/>
NIF:	<input type="text"/>
Telèfon:	<input type="text"/>

De conformitat amb la Llei orgànica 15/1999 de Protecció de Dades de Caràcter Personal, les dades facilitades per vostè seran incorporades als fitxers: CLIENTS i POMMO titularitat de Grameimpuls, SA, inscrits en el Registre General de l'Agència Espanyola de Protecció de Dades, la finalitat dels quals és la de gestionar els tràmits dels serveis prestats per Grameimpuls, així com informar-li periòdicament amb butlletins informatius a la seva adreça electrònica.

La negativa a proporcionar alguna de les dades podria comportar la impossibilitat d'oferir els serveis demanats.

Tanmateix l'informem que podrà exercir els seus drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició establerts en aquesta Llei a través de carta certificada, adjuntant fotocòpia del seu DNI, a la següent adreça: Grameimpuls, SA, Direcció de Qualitat, carrer Rafael Casanova, 40, 08921 Santa Coloma de Gramenet.

Pagament

Abans de realitzar el pagament, confirmar la disponibilitat de places amb el Departament de comptabilitat

EFFECTIU (Oficines centrals al carrer Rafael Casanova, 40 de Santa Coloma de Gramenet. Tel.93 466 15 65. Horari: Tots els dies de 8 a 15h (horari d'estiu de l'1 de juny al 30 de setembre) / Dilluns a dijous de 9 a 14h (d'octubre a maig)

TRANSFERÈNCIA (CAIXA DE CATALUNYA - Compte: ES39 0182 6035 4002 0160 3987 Enviar còpia del resguard bancari juntament amb aquest full d'inscripció al Departament de comptabilitat mitjançant el fax 93 466 15 97 o el correu electrònic: cguerra@grameimpuls.cat)

Justificant de pagament

Justificant de pagament de _____ per al curs

_____ amb data d'inici _____ i data de fi _____

amb un cost de _____

A Santa Coloma de Gramenet a _____.