

CURS DE CUINA MEDITERRÀNIA



HORARI:
PROFESSOR:
ESPAI:
QUOTA:
INICI TALLER:

Divendres de 10 a 12 h
Dani Chesa
Sala III
51.40€(material no inclós)
Divendres 6 de maig

DURADA DEL CURS:
DESCRIPCIÓ DEL CURS:

13.30 h

La singularitat de la cuina mediterrània la trobem en les propietats naturals dels ingredients que la caracteritzen. Entre aquests, destaquen l'oli d'oliva, l'arròs, els ous, les verdures, llegums, peix, carns i fruites. Tots ells formen part d'aquest tipus de cuina que ofereix un equilibri constant i que ens permet gaudir d'una gran varietat de plats.

Durant aquest curs aprendrem a cuinar diferents plats (primers, segons i postres) utilitzant com a base els anteriors ingredients.