

DATA	SESSIONS TALLER DE CUINA	OBJECTIUS FORMATIUS
DILLUNS 26 JUNY	<b>TORTITAS DE CAMARONES/ PATATES BRAVES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introducció a les tapes, una icona de la gastronomia nacional</li> <li>• Treballar la friture</li> <li>• Conèixer les patates més adients per fregir</li> <li>• Treballar presentacions originals</li> </ul>
DIMARTS 27 JUNY	<b>AMANIDA WARDOLF/CÈSAR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduir l'amanida com a plat indispensable en el menú, a través de: Diferents tipus d'enciams Elements amb diferents textures Vinagretes i salses que les facin més atractives</li> </ul>
DIJOUS 29 JUNY	<b>TARTA SACHER</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboració de pa de pessic especials</li> <li>• Corregir defectes en l'elaboració de masses esponjades</li> <li>• Aprendre a treballar les cobertures</li> <li>• Elaborar decoracions senzilles a base de cremes</li> </ul>
DIVENDRES 30 JUNY	<b>BAO BUNS VIETNAMITES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conèixer el concepte street food</li> <li>• Introduir tipus de pans ràpids i de fàcil elaboració. Fermentacions i cocció al vapor</li> <li>• Elaborar diferents farcits i salses per acompanyar</li> </ul>



## CUINA'T L'ESTIU ACTIVITATS DE TALLER 2017

DATA	SESSIONS TALLER DE CUINA	OBJECTIUS FORMATIUS
DILLUNS 3 JULIOL	<b>GNOQUIS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Analitzar un concepte diferent de la pasta italiana</li><li>• Manipular amb les mans i presentar productes homogenis en mida, concepte de qualitat</li><li>• Treballar la cocció de bullir i el concepte regenerar en calent</li><li>• Elaborar salses cremes de fàcil conservació i regeneració</li></ul>	
DIMARTS 4 JULIOL	<b>PASTÍS DE FORMATGE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Treballar les masses arenoses</li><li>• Muntar clares per introduir esponjositat a elaboracions al forn</li><li>• Fer cobertures a base de fruites i gelatina</li><li>• Presentacions diferents a partir d'una mateixa elaboració</li></ul>	
DIJOUS 6 JULIOL	<b>HAMBURGUESA VEGETAL</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Introducció al concepte vegetarià, veganisme...</li><li>• Conèixer productes vegetals amb proteïnes d'alt interès</li><li>• Cocció a la planxa i al forn</li><li>• Presentació atractiva amb diferents tipus de pa i formats ( aperitiu, individual...)</li></ul>	
DIVENDRES 7 JULIOL	<b>FISH AND XIPS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Introducció a la gastronomia anglesa</li><li>• Treballar els arrebossats i la friture</li><li>• Conèixer herbes, espècies i altres condiments per millorar el gust de les elaboracions a base de peix</li><li>• Estratègies de presentació per obtenir resultats més atractius ( cucurutxos, barquetes...)</li></ul>	



## CUINA'T L'ESTIU ACTIVITATS DE TALLER 2017

DATA	SESSIONS TALLER DE CUINA	OBJECTIUS FORMATIUS
DILLUNS 10 JULIOL	<b>SNACKS AMB FULL</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Treballar el concepte d'aperitiu</li><li>• Aprendre a presentar la massa de full en diferents versions ( trenes, canyes, snekens...)</li><li>• Triar diferents farcits o cobertures en funció de la forma</li><li>• Cocció al forn de les elaboracions amb full, aplicar diferents temperatures en funció del resultat final ( cruixent, humit)</li></ul>	
DIMARTS 11 JULIOL	<b>CURRI DE POLLASTRE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conèixer la gastronomia de la Índia</li><li>• Olorar, tastar, utilitzar espècies, herbes i condiments d'aquesta gastronomia</li><li>• Treballar la cocció de l'ofegat i el bullit</li><li>• Utilitzar varietats d'arròs aromàtiques com el basmati o el thai</li></ul>	
DIJOUS 13 JULIOL	<b>MACEDÒNIA EN TEXTURES</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Introducció a la cuina creativa i de avantguarda</li><li>• Concepte d'impregnació de fruites, canvis en la textura, gust i l'aspecte</li><li>• Iniciació a l'ús del sífo d'escumes</li><li>• Elaborar escumes senzilles a partir de purés de fruita, gelatines i nates</li></ul>	
DIVENDRES 14 JULIOL	<b>ARROSSEJAT DE FIDEUS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Elaborar plats de diumenge per cuinar en família</li><li>• Aprendre manipulacions senzilles i la cocció del marisc</li><li>• El rossejat com concepte de la cuina catalana</li><li>• Cocció i acabat al forn de paelles i fideuà</li></ul>	



## CUINA'T L'ESTIU ACTIVITATS DE TALLER 2017

DATA	SESSIONS TALLER DE CUINA	OBJECTIUS FORMATIUS
DILLUNS 17 JULIOL	<b>CREPS FREDS DE TONYINA I GAMBES</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Millorar la tècnica d'elaboració de creps i buscar-li aplicacions diferents en la cuina salada.</li><li>• Treballar la cocció a la planxa</li><li>• Donar recursos per elaborar un refrescant farcit d'estiu</li><li>• Analitzar diferents tipus de presentació d'una mateixa elaboració i la importància dels elements decoratius</li></ul>	
DIMARTS 18 JULIOL	<b>MANDONGUILLES DE GALL D'INDI FARCIDES DE FORMATGE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Explicar la polivalència de les elaboracions. Les mandonguilles no són només de porc i vedella.</li><li>• Afegir ingredients que ens aportin textures més suaus a les elaboracions ( panades )</li><li>• Fer més atractiu un plat incorporant un ingredient sorpresa ( el farcit )</li><li>• Treballar els sofregits i la consecució d'una salsa senzilla</li><li>• Introduir el concepte de les picades com a lligam</li></ul>	
DIJOUS 20 JULIOL	<b>PAD TAHY DE LLAGOSTINS I TOFU</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conèixer la gastronomia Tailandesa</li><li>• Olorar, tastar, utilitzar espècies, herbes i condiments d'aquesta gastronomia</li><li>• Conèixer pastes alimentoses aptes per a celíacs.</li><li>• Aplicar productes de la cuina asiàtica</li><li>• Treballar la cocció del saltejat</li></ul>	