

Programa Curso de cocina de otoño FICB

21/10/2024, 4/11/2024, 11/11/2024, 18/11/2024

Aula Boqueria

Sesión 1: lunes 21 de octubre de 2024, 18:00-20:00

- Plato vegetariano: Berenjena salteada con pimientos y patatas
- Plato con carne: Cordero con puerro y comino

Técnica: Método y habilidades para saltear, preparación del cordero.

Sesión 2: lunes 4 de noviembre de 2024, 18:00-20:00

- Plato vegetariano: Judías verdes salteadas al estilo Gan Bian (con habas fermentadas, setas y ajo).
- Plato con carne: Pollo a la vinagreta estilo Dong An.

Técnica: Habilidades para saltear "secas y picantes", método de estofado, preparación del pollo.

Sesión 3: lunes 11 de noviembre de 2024, 18:00-20:00

- Plato vegetariano: Salteado de "ojo de buey" con tofu
- Plato con pescado: Filetes de pescado en salsa de vino de arroz

Técnica: Habilidades para hacer revueltos, método de cocina para pescado.

Sesión 4: lunes 18 de noviembre de 2024, 18:00-20:00

- Taller de baozi
- Baozi con relleno vegetal y con relleno de carne

Técnica: Preparación de masa para los baozi, técnica de hacer baozi y sus cocciones.