

## CURS DE CUINA MEDITERRÀNIA



<b>HORARI:</b>	Divendres de 10 a 11.30 h
<b>PROFESSOR:</b>	Dani Chesa
<b>ESPAI:</b>	Sala III
<b>QUOTA:</b>	44,02 €
<b>PLUS MATERIAL:</b>	23.08 €

### CALENDARI:

Divendres

1 oct	8 oct	15 oct	22 oct	29 oct	5 nov	26 nov	3 des	10 des
----------	----------	-----------	-----------	-----------	----------	-----------	----------	-----------

<b>DURADA DEL CURS:</b>	13.30 h
<b>DESCRIPCIÓ DEL CURS:</b>	

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.