

CUINA CREATIVA

Presentació

Treballarem diferents aspectes culinaris essencials i et donarem les eines necessàries quant a coneixement de la cuina i gestió de la matèria primera. Et guiarem en l'àmbit creatiu perquè puguis elaborar els teus propis plats amb els cinc sentits. De receptes, en podem trobar a cabassos a la xarxa, així que et proposarem anar una mica més enllà! Al final, la cuina és intuïció, però cal tenir una visió àmplia i entendre el perquè de cada pas, cada cocció i cada elaboració i, sobretot, cal tenir una visió abstracta per tal de ser creatius amb els gustos i les textures. En aquest taller et revelarem alguns dels secrets més ben guardats de Can Xapes i t'explicarem com creem i elaborem plats nous. També t'explicarem els diferents talls bàsics que cal dominar o com saber administrar bé els aliments a casa nostra perquè no es facin malbé. Ei! I també t'explicarem el secret per fer un bon arròs pas a pas. Com a projecte final, elaboraràs un menú complet amb tots els coneixements apresos durant el curs. T'hi animes?

Professor

Lluc Quintana, xef del restaurant Can Xapes de Cornellà del Terri. Es va formar a l'Escola d'Hostaleria de Girona i posteriorment va cursar un Màster en Postres i Cuina Creativa a l'escola Espai Sucre de Barcelona. Ha treballat en diferents restaurants de la província com l'Aliança d'Anglès, l'Hotel Carlemany, El Dorado de Sant Feliu de Guíxols i als Tinars, on va treballar al departament d'I+D i creativitat de plats nous. Ja fa dos anys que Can Xapes va reobrir i és des de llavors que en Lluc hi treballa i s'encarrega de tota la part creativa del restaurant amb tot el que ha après viatjant i tastant nous plats.

Pots descobrir els plats que prepara en Lluc a l'Instagram de [@canxapes](#).

Què inclou el curs?

El curs inclou 6 unitats diferenciades en què hi haurà un vídeo explicatiu i també diferents documents de suport on es facilitarà més informació. També gaudiràs d'assessorament via correu electrònic, així com de diferents fitxers amb receptes, trucs i consells.

Com farem les classes?

Hi haurà una carpeta de Drive compartida amb tots els participants i cada setmana s'actualitzaran els documents i vídeos de cada unitat. L'última unitat serà fer el projecte final, on tindràs la possibilitat de fer una videotrucada amb en Lluc per exposar dubtes o fer qualsevol consulta.

Requisits i material necessari

Com a requisits, només cal tenir la ment oberta i moltes ganes d'aprendre, ja que caldrà ser creatius i provar coses noves.

Com a material, caldrà tenir a mà el kit bàsic que es pot tenir a qualsevol cuina: ganivets, cassola, paella, fusta per tallar i ordinador. També caldrà tenir una tauleta o portàtil per seguir les classes i un compte de Gmail per compartir els documents.

Formació en línia

Durada: del 26 d'octubre al 18 de desembre de 2020

Preu: 40 €
