



Curs de cuina xinesa FICB: cuina d'hivern

Publicat dilluns 29 de gener, 2024

La Fundació Institut Confuci de Barcelona presenta un nou projecte gastronòmic, amb què podràs **viatjar a la Xina a través dels seus sabors**.

De la mà de Wenbin Peng, natural de Hunan, experimentat cuiner i sommelier, realitzaràs un recorregut per la **gastronomia del nord i el sud de la Xina**, aprendràs les tècniques de cuinat i preparació d'aliments, descobriràs nous sabors i ingredients i prepararàs plats que podràs reproduir a casa.

El curs és **totalment participatiu** i inclou una **degustació** dels plats cuinats al final de cada sessió.

La primera edició està dedicada a la **cuina xinesa d'hivern**, amb plats que reflecteixen els ingredients i els sabors característics de la temporada d'hivern i són ideals per gaudir en els dies freds.

Places limitades.

DATES I HORARI

Del 26 de febrer al 18 de març (4 sessions)

Dilluns de 18:00 a 20:00 h

LLOC

[Aula Boqueria](#)

Mercat de la Boqueria

<M> L3 Liceu

PREU DEL CURS

150€ (4 sessions)

La FICB es reserva el dret de cancel·lar el curs si no s'arriba al mínim d'inscrits.

[**Descarrega el programa curs de cuina xinesa d'hivern \(PDF\)**](#)

PROFESSOR

Wenbin Peng (Hunan, 1982):

A més de l'aprenentatge diari a la cuina de la seva família, la seva trajectòria acadèmica inclou formació a l'escola Hofmann, un Diploma Superior de Sommelier de CETT i un Diploma WSET 3. Wen ha treballat a restaurants d'Europa i de la Xina, guardonats amb el Michelin Bib Gourmand i altres reconeixements significatius (La Mundana Barcelona, Chungking Noodles Berlin, Pema-Karakal Tibetan Restaurant Shangri-La...). Apassionat de la cuina, fusiona amb habilitat l'estil de cuina de Xiangxi (Hunan Occidental) amb altres estils tradicionals xinesos a [**PENG'S Barcelona**](#), un refugi d'innovació culinària fundat al 2020.



Curso de cocina china FICB: cocina de invierno

Publicado lunes 29 de enero, 2024

La Fundació Institut Confuci de Barcelona presenta un nuevo proyecto gastronómico, con el que podrás **viajar a China a través de sus sabores**.

De la mano de Wenbin Peng, natural de Hunan, experimentado cocinero y *sommelier*, realizarás un recorrido por la **gastronomía del norte y el sur de China**, aprenderás las técnicas de cocinado y preparación de alimentos, descubrirás nuevos sabores e ingredientes y prepararás platos que podrás reproducir en casa.

El curso es **totalmente participativo** e incluye una **degustación** de los platos cocinados al final de cada sesión.

La primera edición está dedicada a la **cocina china de invierno**, con platos que reflejan los ingredientes y sabores característicos de la temporada de invierno y son ideales para disfrutar en los fríos días.

Plazas limitadas.

FECHAS Y HORARIO

Del 26 de febrero al 18 de marzo (4 sesiones)

Lunes de 18:00 a 20:00h

LUGAR

[Aula Boqueria](#)

Mercat de la Boqueria

<M> L3 Liceu

PRECIO DEL CURSO

150€ (4 sesiones)

La FICB se reserva el derecho a cancelar el curso si no se llega al mínimo de inscritos.

[Descarga el programa curso de cocina china de invierno \(PDF\)](#)

PROFESOR

Wenbin Peng (Hunan, 1982)

Además del aprendizaje diario en la cocina de su familia, su trayectoria académica incluye formación en la escuela Hofmann, un Diploma Superior de Sommelier de CETT y un Diploma WSET 3. Wen ha trabajado en restaurantes de Europa y de China, galardonados con Michelin Bib Gourmand y otros reconocimientos significativos (La Mundana Barcelona, Chungking Noodles Berlin, Pema-Karakal Tibetan Restaurant Shangri-La...). Apasionado de la cocina, fusiona con habilidad el estilo de cocina de Xiangxi (Hunan Occidental) con otros estilos tradicionales chinos en [PENG'S Barcelona](#), un refugio de innovación culinaria fundado en 2020.