



Curs de cuina xinesa FICB: cuina d'estiu

Publicat dimarts 14 de maig, 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 tercera edició del curs està dedicada a la **cuina xinesa d'estiu**, amb plats lleugers i refrescants per als mesos més calorosos. En aquesta edició, a més, **podràs triar entre inscriure't a sessions individuals o al curs complet. Places limitades.**

DATES I HORARI

Sessió 1: dilluns **3 de juny** de 2024, de 18:00 a 20:00h

Sessió 2: dilluns **10 de juny** de 2024, de 18:00 a 20:00h

Sessió 3: dilluns **1 de juliol** de 2024, de 18:00 a 20:00h

Sessió 4: dilluns **15 de juliol** de 2024, de 18:00 a 20:00h

PROGRAMA

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

LLOC

[Aula Boqueria](#)

Mercat de la Boqueria

<M> L3 Liceu

PREU DEL CURS

Sessió individual: 42,50€

Curs complet de 4 sessions: 150€

El preu inclou tots els ingredients i materials necessaris.

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

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.

MATRÍCULA

Per a cada sessió, la matrícula romandrà oberta fins al dijous anterior.

FORMA DE PAGAMENT

Per a realitzar la matrícula és necessari emplenar el formulari de matrícula i adjuntar el comprovant de pagament.

Al **CONCEPTE DEL PAGAMENT** és **imprescindible** indicar: **NOM i COGNOM de l'alumne + CUINA**

El pagament s'efectuarà en el següent compte corrent:

BANCO SANTANDER

SWIFT: BSCH ES MM XXX

IBAN: ES58 0049 6671 9121 1600 9071

Titular: Fundació Institut Confuci de Barcelona

AUDIOVISUAL

Documents Adjunts

[programa-cocina-verano2024.pdf](#)

[curs-cuina-xinesa-cuina-hivern-2024.pdf](#)

[curs-cuina-xinesa-cuina-primavera-2024.pdf](#)



Curso de cocina china FICB: cocina de verano

Publicado martes 14 de mayo, 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 tercera edición está dedicada a la **cocina china de verano**, con platos ligeros y refrescantes para los meses más calurosos. En esta edición, además, **podrás escoger entre inscribirte a sesiones sueltas o al curso completo. Plazas limitadas.**

FECHAS Y HORARIO

Sesión 1: lunes **3 de junio** de 2024, de 18:00 a 20:00h

Sesión 2: lunes **10 de junio** de 2024, de 18:00 a 20:00h

Sesión 3: lunes **1 de julio** de 2024, de 18:00 a 20:00h

Sesión 4: lunes **15 de julio** de 2024, de 18:00 a 20:00h

PROGRAMA

- [Descarga el programa del curso de cocina china de verano \(PDF\)](#)

LUGAR

[Aula Boqueria](#)

Mercat de la Boqueria

<M> L3 Liceu

PRECIO DEL CURSO

Sesión individual: 42,50€

Curso completo de 4 sesiones: 150€

El precio incluye todos los ingredientes y materiales necesarios.

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

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.

MATRÍCULA

Para cada sesión, la matrícula estará abierta hasta el jueves anterior.

FORMA DE PAGO

Para realizar la matrícula es necesario rellenar el formulario de matrícula y adjuntar el comprobante de pago.

En el **CONCEPTO DEL PAGO** es **imprescindible** indicar: **NOMBRE y APELLIDO del alumno + COCINA**

El pago se realizará en la cuenta corriente siguiente:

BANCO SANTANDER

SWIFT: BSCH ES MM XXX

IBAN: ES58 0049 6671 9121 1600 9071

Titular: Fundació Institut Confuci de Barcelona

AUDIOVISUAL

Documentos Adjuntos

[programa-cocina-verano2024.pdf](#)

[curs-cuina-xinesa-cuina-hivern-2024.pdf](#)

[curso-cocina-china-cocina-primavera-2024.pdf](#)