



Curs de cuina xinesa FICB: cuina de tardor

Publicat diumenge 28 de Juliol, 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.

En aquesta edició ens endinsarem en la **cuina xinesa de tardor**, on els bolets, les verdures de temporada i la carn seran les protagonistes de plats succulents i reconfortants. I la darrera sessió la dedicarem a un taller de preparació de panets farcits o "baozi".

No ho pensis més i inscriu-t'hi!

Places limitades.

DATES I HORARI

Sessió 1: dilluns 21 d'octubre del 2024, 18:00-20:00

Sessió 2: dilluns 4 de novembre de 2024, 18:00-20:00

Sessió 3: dilluns 11 de novembre de 2024, 18:00-20:00

Sessió 4: dilluns 18 de novembre de 2024, 18:00-20:00

PROGRAMA

- [Descarrega el programa curs de cuina xinesa de tardor \(PDF\)](#)

LLOC

[Aula Boqueria](#)

Mercat de la Boqueria

<M> L3 Liceu

PREU DEL CURS

Curs 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

Matrícula oberta fins al 15 d'octubre del 2024.



Curso de cocina china FICB: cocina de otoño

Publicado Domingo 28 de Julio, 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.

En esta edición nos adentraremos en la **cocina china de otoño**, en la que las setas, las verduras de temporada y la carne serán las protagonistas de platos ricos y reconfortantes. Y la última sesión la dedicaremos a un taller de preparación de panecillos rellenos o "baozi".

¡No lo pienses más y apúntate!

Plazas limitadas.

FECHAS Y HORARIO

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

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

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

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

PROGRAMA

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

LUGAR

[Aula Boqueria](#)

Mercat de la Boqueria

<M> L3 Liceu

PRECIO DEL CURSO

Curso 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

Matrícula abierta hasta el 15 de octubre de 2024.