

Programación de platos del Curso de cocina de invierno- FICB

3, 10, 17, 24 de febrero de 2025, Aula Boqueria (Mercat de la Boqueria)

Sesión 1: lunes 3 de febrero de 2025, 18:00-20:00

Flan de huevo salado al vapor con y sin carne.

Costilla de cerdo agridulce.

Conserva de vegetales encurtidos.

Técnicas: Método de cocinar al vapor y de estofado, preparación de las costillas de cerdo, preparación de encurtidos.

Sesión 2: lunes 10 de febrero de 2025, 18:00-20:00

Fideos con *topping* de cebollino confitado y aceite al cebollino verde.

Carne de ternera al estilo Sichuan (estofado picante).

Técnicas: Método para la cocción de fideos, preparación de aceites aromáticos, salteado de verduras, preparación de la carne de ternera.

Sesión 3: lunes 17 de febrero de 2025, 18:00-20:00

Sopa de pescado con tubérculos y verduras.

Pollo salteado con verduras y fermento de soja.

Técnicas: Habilidades para hacer sopa, método de preparación de pollo y su salteado.

Sesión 4: lunes 24 de febrero de 2025, 18:00-20:00

Taller de *shaomai*.

Tres rellenos: gambas, carne y verduras.

Técnicas: Preparación de masa y relleno, montaje de los shaomai, cocción al vapor.