

# Corso base di cucina italiana

Percorso in 8 lezioni, dalle 19h30 alle 22h30

Il corso di cucina base per tutti quelli che amano questo mondo e che sono curiosi, un corso per imparare e migliorare le proprie conoscenze in cucina e per costruire menù su misura per le vostre serate con gli amici, con la famiglia o con una persona speciale. Le materie prime, le tecniche di cottura, l'utilizzo appropriato degli strumenti in cucina, la carne, il pesce, le verdure, le lievitazioni del pane, la pasta fatta in casa e i dessert.

*corso ideato da Palma D'Onofrio e condotto da Palma D'Onofrio e lo staff Cucinateca*

*La quota di partecipazione al percorso è di 420,00 euro per persona per gli 8 incontri e comprende anche una dispensa con tutte le ricette, le indicazioni bibliografiche e suggerimenti su dove acquistare materie prime e accessori.*

## **1° MODULO – LUNEDÌ 30 SETTEMBRE 2013**

Oggi parleremo di:

- /// Lavorazione di verdure: sbianchimento, cotture, crudità, taglio
- /// I fondi aromatici
- /// I legumi e cereali

## **2° MODULO – LUNEDÌ 14 OTTOBRE 2013**

Oggi parleremo di:

- /// La pasta, paste fresche e secche, paste all'uovo e farcite
- /// Salse madri e salse per condimento

## **3° MODULO – LUNEDÌ 21 OTTOBRE 2013**

Oggi parleremo di:

- /// Riso: tipologie, cotture e preparazioni

## **4° MODULO - LUNEDÌ 4 NOVEMBRE 2013**

Oggi parleremo di:

- /// Sformati
- /// Soufflé
- /// Flan

### 5° MODULO – MERCOLEDÌ 18 NOVEMBRE 2013

Oggi parleremo di:

- // Carni bianche e carni rosse
- // Tagli principali
- // Cotture

### 6° MODULO – LUNEDÌ 25 NOVEMBRE 2013

Oggi parleremo di:

- // Pesce: sfilettatura e cottura
- // Molluschi e crostacei
- // Fondi di cottura di pesce e crostacei

### 7° MODULO – LUNEDÌ 2 DICEMBRE 2013

Oggi parleremo di Pasticceria

- // La pasta frolla e la crema pasticcera
- // Il pan di Spagna
- // La mousse al cioccolato
- // La pasta strudel
- // Le crepes dolci

### 8° MODULO – LUNEDÌ 16 DICEMBRE 2013

Oggi parleremo di:

- // Lieviti
- // Pane
- // Pizze

