

Un nuovo entusiasmante corso di cucina

Lezioni di cucina dal format

inedito: imparare a cucinare una pietanza preparandola con lo Chef che l'ha creata. Un momento unico di condivisione. **Un evento settimanale squisitamente gustoso e divertente che soddisfa la propria curiosità.**



I corsi, ogni volta dedicati ad un argomento particolare, sono aperti a tutti: dai neofiti dell'arte culinaria ai semplici appassionati di cucina, fino a tutti coloro che già conoscono le tecniche di base ma desiderano cogliere l'occasione di confrontarsi direttamente con chi ha trasformato una passione in un lavoro ricco di soddisfazioni.

Lezioni di cucina a tema dove, oltre ad imparare a cucinare partecipando in prima persona alla preparazione delle ricette, si scoprono sapori, consistenze e abbinamenti.

I corsi, unici nel loro genere, vedono la partecipazione dello Chef che, attraverso l'esecuzione di un menù completo, insegna i trucchi del mestiere, le ricette e la mise en place. E quando tutto è pronto, la cena o il pranzo diventano un momento di incontro per condividere insieme il piacere della tavola.



RESTAURANT / WINE BAR



dal 6 ottobre 2016 e per i
successivi 6 giovedì dalle
ore 20,00

Il corso



RESTAURANT / WINE BAR

Gentili Ospiti,

il nostro Chef Alessandro Ferrarini è lieto di presentare i suoi corsi di cucina. Durante il corso il Nostro chef svelerà alcuni segreti dell'alta cucina per rendere le vostre cene tra amici e in famiglia ancora più speciali.

Lo Chef presenterà come preparare dell'ottima pasta fatta in casa, dagli antipasti al dessert e le loro presentazioni più sofisticate e d'impatto visivo.

Per partecipare o richiedere informazioni ci puoi contattare, saremo lieti di darvi tutte le informazioni richieste, oltre alle date previste dei corsi.

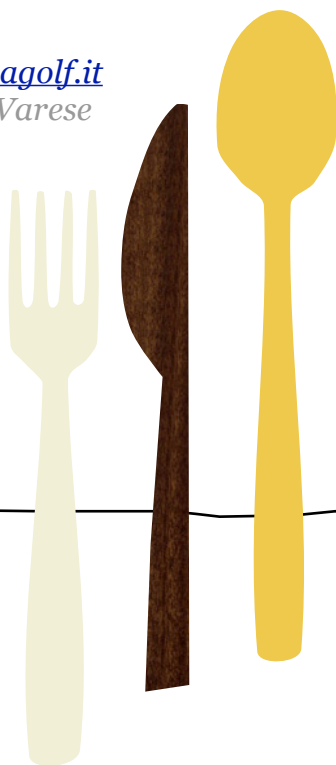
info@ristorantepanoramagolf.it

Via Belmonte snc 21100 Varese

0332/335782

PREZZI

Percorso dello Chef, 6 lezioni: € 290,00
a Persona (anziché € 330,00) per
prenotazioni entro il 25/9
con cena finale 4 portate del 17/11 per 1
ospite a partecipante



il 17 Novembre ritrovo in cucina alle
ore 18 e inizio servizio. cucinerete per
i vostri ospiti !



LEZIONE 1 6/10/16

il Pane e la pizza

LEZIONE 2 13/10/16

Verdure e zuppe

vari taglie, le Vellutate

LEZIONE 3 20/10/16

Aperitivi a finger

il buffet a tavola

LEZIONE 4 27/10/16

PESCE

Pesce Azzurro- spiegazione della corretta
conservazione in base alle norme igieniche vigenti.
Pulitura preparazione dal crudo, filettatura, cotture,
nuove tecniche

Preparazione di ricette classiche e innovative

LEZIONE 5 03/11/16

Pasta fresca, le cotture

preparazione della pasta , i ripieni

LEZIONE 6 10/11/16

Basi di pasticceria classica, frolla, sfoglia
Basi innovative, spume,