

CORSI DI CUCINA AL MICAMALE

Le lezioni avranno inizio con scadenza settimanale a partire da novembre.

La serie è a struttura monotematica e sarà suddivisa in 4 lezioni:

1° Lezione

Pane e pasta (preparazione della pasta, lievitazione, cottura).

2° Lezione

Carne (riconoscimento delle carni e il loro corretto acquisto, tecniche di cottura, ricette).

3° Lezione

Pesce (riconoscimento della freschezza e della qualità, tecniche di cottura, ricette).

4° Lezione

Dolci (torte, bavaresi, mousse, semifreddi, salse).

Le lezioni saranno tenute direttamente dagli chef e si effettueranno nelle cucine e nei laboratori del ristorante.

Il costo totale del corso è di € 180,00, quello di un singolo appuntamento è di € 60,00.

Si terranno anche corsi monotematici inerenti a pranzi particolari e festività (Natale, Capodanno, Pasqua etc...) nella giornata di sabato dalle 9:30 alle 15:30 al costo di € 75,00 (comprensivo di pranzo).

I corsi cominceranno nel momento in cui si avranno almeno 5 iscritti per lezione.

Per informazioni:

Tel: 011/4362288 oppure info@ristorantemicamale.com