

Gennaio / Marzo

mestoli & padelle

SCUOLA DI CUCINA

calen dario lezioni 2014

Gennaio
Febbraio
Marzo

© Max Zanier

Incontri 2014 Gennaio / Febbraio / Marzo

Gennaio

Tempo di agrumi
(menù completo)
giovedì 16 ore 18.30 - 21.30

**Le torte da credenza
per un break
di dolcezza**
giovedì 23 ore 18.30 - 21.30

**Corso generale
di cucina
5 lezioni**
sabato 25 gen
sabato 1, 8, 15 e 22 feb
ore 10.00 - 13.00

Zuppe e minestre
martedì 28 ore 18.30 - 21.30

Pizze e focacce
venerdì 31 ore 18.30 - 21.30

Febbraio

**Tecniche di pasticceria
3 lezioni**
lunedì 3, 10 e 17
ore 18.30 - 21.30

Sapori d'inverno
(menù completo)
martedì 4 ore 18.30 - 21.30

Pane e focacce
(1° livello)
mercoledì 5 ore 18.30 - 21.30

Tea time, biscottiamo?
mercoledì 12 ore 18.30 - 21.30

Il pane
(2° livello)
martedì 18 ore 18.30 - 21.30

**In cucina con lo Chef
Giulio Grotto**
(lezione pratica)
mercoledì 19 ore 18.00 - 22.00

**Festicciola di carnevale!
laboratorio per
bambini con
Sabina Maffei Plozner**
sabato 22 ore 15.30 - 17.30

**Dolcezze d'Italia.
il fritto che fa sognare**
lunedì 24 ore 18.30 - 21.30

**Alta cucina classica
corso avanzato
4 lezioni**
mercoledì 26 feb
mercoledì 5, 19 e 26 mar
ore 18.30 - 21.30



Marzo

Finger food e aperitivi
sabato 1 ore 10.00 - 13.00

**Cioccolato super star
con il Maestro
Angelo Principe**
(cioccolatini farciti, praline,
decorazioni e uova pasquali)
sabato 8 ore 10.00 - 14.00

**Quick'n chic, una cena
a tempo record!**
(menù completo)
venerdì 14 ore 19.00 - 21.00

**Pasticceria salustica,
i dolci che fanno bene!**
lunedì 17 ore 18.30 - 21.30

**L'Oriente e la magia
delle spezie**
lunedì 24 ore 18.30 - 21.30

**Dessert al piatto
per un dolce ed
equilibrato fine pasto**
sabato 29 ore 10.00 - 13.00