



mestoli & padelle

Appuntamenti
del mese



Ogni
MERCOLEDÌ
dal 12
ottobre
h18.30-21.30

CORSO GENERALE DI CUCINA

5 lezioni per scoprire le tecniche di base della cucina di ogni giorno: un corso per tutti, dai meno esperti a tutti quelli che vogliono approfondire le tematiche di base.

Nel dettaglio saranno affrontate le seguenti tematiche:

- Terminologia base
- Batteria da cucina
- Accenni sulle farine
- Impasti base friabili: pasta brisè per quiche e tarte
- Appareil dolci e salati (per quiche e clafoutis)
- Brodi e minestre legate
- Risotto classico
- Impasto base lievitato per focaccia
- Pasta fresca all'uovo per lasagne, salsa besciamella e ragù di carni miste
- Gratin di pasta secca
- Massa montata allo yogurt e crema pasticcera per torte semplici
- Tecniche di cottura delle carni (polpette, arrosto farcito)
- Contorni di verdure
- Crepes, omelette e frittate
- Torte da credenza (torta di mele decorata)
- Regole base per la composizione di un menù
- Basi per abbinamento cibo-vino



INFO & PRENOTAZIONI

MICOL: 347 3092448
info@mestoliepadelle.it

www.mestoliepadelle.it

 www.facebook.com/MestoliePadelle

DOVE SIAMO

CENTRO PATRIARCATO
Via Nazionale, 60/1
Pradamano (Ud)
33040