

CORSI DI CUCINA & degustazioni autunno 2022

Per fare acquisti consapevoli è necessaria la conoscenza...
quindi vi invitiamo ai nostri corsi di formazione per imparare
e degustare con chef Giacomo e sommelier Michele



Chef Giacomo e Nicholas di
"Appuntamento a tavola"
saranno i vostri insegnanti.



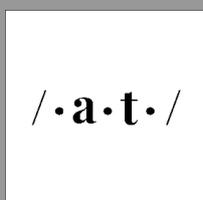
Il sommelier Michele Girelli
di "Enovely" si
occuperà delle degustazioni.



Cucina operativa Zecchinon
con attrezzature Smeg



corso impiattamento
con premio per il migliore
di ogni serata





CORSI DI CUCINA & degustazioni 2022

per fare acquisti consapevoli è necessaria la conoscenza... quindi vi invitiamo ai nostri corsi di formazione per imparare e degustare con chef Giacomo e sommelier Michele



pasta ripiena & degustazione vini

14 Settembre ore 19.30

Dalla preparazione della pasta e dei ripieni, alla cottura a vapore e induzione. Procedimenti di precottura e conservazione grazie al vapore e abbattitore di temperatura.

baccalà & degustazione vini

19 Ottobre ore 19.30

Preparazione del tradizionale baccalà mantecato. Trucchi per la cottura, montaggio con planetaria, preparazione di "chips" di polenta e degustazione dei piatti preparati e vini.

gnocchi & intingoli

30 Novembre ore 19.30

Preparazione del piatto tradizionale utilizzando le nuove moderne tecniche. Cottura delle patate a vapore, preparazione dell'impasto, cottura a vapore ed infine degustazione con vari sughi.

crema & cioccolato

28 Settembre ore 19.30

Preparazione di impasti per biscotti al cioccolato con planetaria. Utilizzo delle tecniche di "dressaggio" con la sacca da pasticceria. Preparazione di cialde al cioccolato da utilizzare come cestino per il dessert a base di crema al cioccolato e frutta di stagione.

pizza e pieghe nell'impasto

9 Novembre ore 19.30

Preparazione della tradizionale pizza Napoletana. L'importanza delle pieghe nell'impasto della pizza. Uso del forno pizza con cottura in 4-5 minuti.

pesce & degustazione vini

14 Dicembre ore 19.30

Preparazione di un'insalata tiepida di molluschi e crostacei attraverso la cottura a vapore. Cottura di un filetto di trota salmonata a vapore servita con maionese senza uovo al tè affumicato.

ISCRIZIONI

GRATIS per i clienti che compereranno una cucina o un arredamento *

15 € a persona/serata per i già clienti con acquisto di cucina o arredamento

30 € a persona/serata per gli altri partecipanti.

In ogni serata il migliore del corso vince una bottiglia vino degustazione.

* valido per due persone fino esaurimento posti disponibili

Look Interiors

tel 0444 877616

info@lookinteriors.it

via Zamenhof 817/C

36100 VICENZA