

La scuola di cucina di Iella snc

calendario delle lezioni monotematiche 2019

<i>Gennaio</i>	<i>22</i>	<i>Zuppe scalda inverno</i>
<i>Febbraio</i>	<i>6</i>	<i>Paste fresche e condimenti</i>
	<i>11</i>	<i>Frittelle di Carnevale</i>
	<i>19</i>	<i>Crepes dolci e salate</i>
	<i>26</i>	<i>Verdure invernali: tante cose buone con cavoli, zucche, ecc.</i>
<i>Marzo</i>	<i>7</i>	<i>Polenta, tanti modi di cucinarla</i>
	<i>13</i>	<i>Sushi</i>
	<i>20</i>	<i>Lievitati da colazione</i>
	<i>25</i>	<i>Cus,cus e Tojne di pollo</i>
<i>Aprile</i>	<i>2</i>	<i>Paste fresche ripiene</i>
	<i>12</i>	<i>Ciambelle e ciambelloni</i>
	<i>15</i>	<i>Torte salate e tartellette</i>
	<i>22</i>	<i>Polpette e salsine</i>
	<i>30</i>	<i>Dolci al cioccolato</i>
<i>Maggio</i>	<i>7</i>	<i>Finger Food</i>

Calendario dei Corsi 2019

Pasticceria di base – 4 lezioni -			
Gennaio	24	1	<i>Le paste frolle e creme</i>
	29	2	<i>La pasta sfoglia e creme</i>
Febbraio	5	3	<i>Meringhe e pasta Choux e creme</i>
	12	4	<i>Impasti montti e lievitati</i>
			<i>Ad ogni lezione vengono preparati 2 dolci che i clienti porteranno a casa</i>
Il pane fatto in casa – 4 lezioni -			
Gennaio	14	1	<i>Pane comune Ciabatte Streghe Treccia Italiana Pane della domenica</i>
	21	2	<i>Pane integrale Ciambella di grano duro Pan Carrè Grissini Focaccia con le olive Pizza in teglia</i>
	28	3	<i>Pane nordico con le noci Pane Carasau Grissotti mediterranei Panini colorati</i>
Febbraio	4	4	<i>Pani dolci da colazione Panini semidolci da sandwich Pan brioches Brioscine Tortino di panini al cioccolato Croissant e Kranz</i>
Corso Piccoli Chef – 4 lezioni laboratorio -			
Gennaio	26	1	<i>Preparazione di pani, paste fresche, sughi, riso, carni, verdure, uova e dolci</i>
Febbraio	2	2	
	9	3	
	16	4	
Corso Fondamentale – 8 lezioni -			
Data da stabilire	In partenza a fine febbraio	1	<i>Antipasti e salse</i>
		2	<i>Zuppe –</i>
		3	<i>Paste fresche e secche - riso</i>
		4	<i>Verdure</i>
		5	<i>Carni rosse</i>
		6	<i>Carni bianche</i>

		7	<i>Il pesce</i>
		8	<i>Uova e dolci</i>
			<i>Corso di Cucina Toscana – 4 lezioni -</i>
<i>Data da stabilire</i> <i>In partenza a marzo</i>			<i>Menu completi dall'antipasto al dolce con le ricette della nostra cucina tradizionale</i>

Tutte le lezioni dei Corsi hanno una cadenza settimanale, sempre lo stesso giorno, ed orario d'inizio alle 19:00 ,al termine di ciascuna lezione degustazione di quanto preparato-