

Calendario 2017/18 Scuola di Cucina di Lella
dal 1 Dicembre 2017 al 31 Gennaio 2018

giorno	mese	lezione
4	Dicembre	<i>In cucina con il Cooking Chef Kenwood “Il risotto con il buristo” e “Ricciarelli di Siena”</i>
5		<i>Menu per la Vigilia: Cena elegante e leggera”</i>
6		<i>Il pesce: primi, secondi e zuppe</i>
7		<i>Formaggi e mostardine</i>
9		<i>Piccoli Chef “Laboratorio” inizio ore 16:00</i>
12		<i>Un Natale scintillante “ Tradizionale ma...non troppo”</i>
13		<i>Uova & Dolci</i>
14		<i>Strudel dolce e salato</i>
16		<i>Piccoli Chef “Laboratorio” inizio ore 16:00</i>
18		<i>Dolci senesi</i>
20		<i>Secondi di pesce</i>
28		<i>Pani speciali</i>
30		<i>Piccoli Chef “Laboratorio” inizio ore 16:00</i>
4	Gennaio	<i>Le paste fresche e le paste colorate</i>
9		<i>Le zuppe scaldainverno</i>
11		<i>Paste fresche e paste ripiene</i>
13		<i>Piccoli Chef “Laboratorio” inizio ore 16:00</i>
16		<i>Il pane fatto in casa 1 Lezione</i>
18		<i>Crepes dolci e salate</i>
20		<i>Piccoli Chef “Laboratorio” inizio ore 16:00</i>
23		<i>Il pane fatto in casa 2 lezione</i>
25		<i>La polenta in 1000 modi</i>
27		<i>Piccoli Chef “Laboratorio” inizio ore 16:00</i>
30		<i>Il pane fatto in casa 3 lezione</i>

N.B

Si ricorda che tutte le lezioni iniziano alle ore 19:00

Su richiesta lezioni di Cucina Toscana in lingua Inglese.

Costo delle lezioni da euro 60 a euro 100 a seconda dell’argomento trattato.

Le lezioni si realizzano con un minimo di quattro iscritti