

# 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

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

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

*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-*