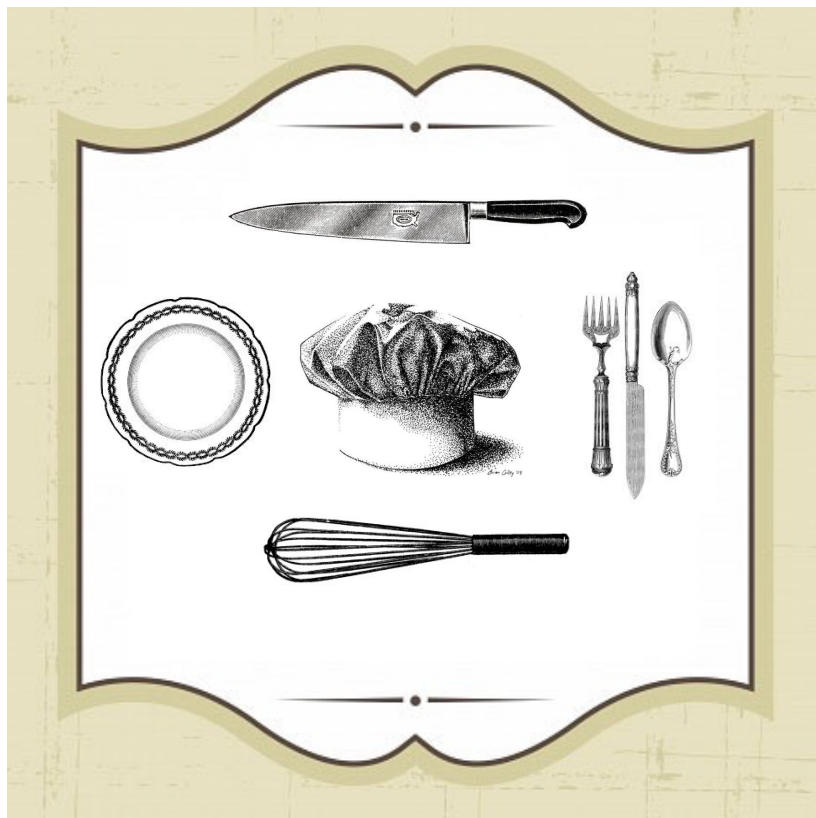


Corso di **Cucina Base**



TEATRO7 | Lab

SCUOLA DI CUCINA - EVENTI

"LIVELLO 2"

Programma didattico sviluppato in 5 lezioni

Prima lezione

RICOMINCIAMO DA QUI...

- Tecniche di cottura e preparazione di alcuni piatti tipici Italiani
- Tecniche base di impiattamento

Seconda lezione

LA PASTA FRESCA: NON SOLO BIANCA!

- Pasta fresca "gourmet": impasti che utilizzano ingredienti aggiuntivi (nero di seppia, barbabietola eccetera)

Terza lezione

UNA PUNTATA... IN PANETTERIA!

- I lievitati: focaccia, pizza, pane soffice e pane croccante

Quarta lezione

CUCINA INTERNAZIONALE: NON SOLO SAPORI ITALIANI

- 4 ricette da 4 cucine internazionali: orientale, esotica, mediterranea, scandinava

Quinta lezione

PASTICCERIA

- Preparazione di una torta, Bignè, Cheesecake, Mousse...