

gennaio • marzo |corsi di cucina|

- › Le verdure ... quelle serie lo chef Le Pera
lunedì 25/01/2016 ore 19,30
- › Corso di Sfoglia base con Vera Piler |3 lezioni|
sabato 30/01/2016 ore 9,00 - 1° lezione
sabato 6/02/2016 ore 9,00 - 2° lezione
sabato 13/02/2016 ore 9,00 - 3° lezione
- › Corso di Cucina base con lo chef Le Pera |6 lezioni|
sabato 30/01/2016 ore 15.00 - 1° lezione
Verdure: taglio e sicurezza, cotture, passati, minestrone
sabato 6/02/2016 ore 15.00 - 2° lezione
Fondi base, brodi, risotti, creme
sabato 13/02/2016 ore 15.00 - 3° lezione
Salse madri calde e fredde, cottura pasta secca
sabato 20/02/2016 ore 15.00 - 4° lezione
Pasta senza uova, creazione salse. Uova: flan e sfornati
sabato 27/02/2016 ore 15.00 - 5° lezione
Carne: maiale, pollo, tacchino (pulizia, legatura, sigillatura, arrostiti, umido, cotture al salto, frittura)
sabato 05/03/2016 ore 09,00 - 6° lezione
Pesce: pulizia, sfilettatura. Cotture: umido, forno, salto, tempura, tartare, scottatura
- › Cucina Siciliana con lo chef Alessandro Galli
lunedì 01/02/2016 ore 19,00
- › Torte di mele con Rita Mezzini
mercoledì 03/02/2016 ore 19,00
- › Cucina Messicana con lo chef Alessandro Galli
lunedì 08/02/2016 ore 19,00
- › Corso di Cucina base con lo chef Le Pera |6 lezioni|
lunedì 15/02/2016 ore 19.30 - 1° lezione
Verdure: taglio e sicurezza, cotture, passati, minestrone
lunedì 22/02/2016 ore 19.30 - 2° lezione
Fondi base, brodi, risotti, creme
lunedì 29/02/2016 ore 19.30 - 3° lezione
Salse madri calde e fredde, cottura pasta secca
- lunedì 07/03/2016 ore 19.30 - 4° lezione
Pasta senza uova, creazione salse. Uova: flan e sfornati
- lunedì 14/03/2016 ore 19.30 - 5° lezione
Carne: maiale, pollo, tacchino (pulizia, legatura, sigillatura, arrostiti, umido, cotture al salto, frittura)
- lunedì 21/03/2016 ore 19.30 - 6° lezione
Pesce: pulizia, sfilettatura. Cotture: umido, forno, salto, tempura, tartare, scottatura
- › Conosciamo il pesce: sfilettatura e cottura con lo chef Marco Di Lorenzi
mercoledì 17/02/2016 ore 15,30
- › Crème caramel, panna cotta e budini con Rita Mezzini
mercoledì 24/02/2016 ore 19,00
- › Corso di Sfoglia base con Vera Piler |3 lezioni|
giovedì 03/03/2016 ore 19,00 - 1° lezione
giovedì 10/03/2016 ore 19,00 - 2° lezione
giovedì 24/03/2016 ore 19,00 - 3° lezione
- › Pasticciere per un giorno con Boris Zucchini: colomba, cornetti sfogliati e bomboloni
sabato 05/03/2016 ore 14,30
Un corso all'interno di un laboratorio di pasticceria per vedere la produzione di lievitati, insieme al Pasticciere Boris Zucchini si potranno preparare cornetti, bomboloni e la colomba
- › Pane & Pizza con il lievito madre con Giuliano Pediconi |2 lezioni|
sabato 12/03/2016 e domenica 13/03/2016 (orario da definire)
- › Biscotti con Rita Mezzini
mercoledì 16/03/2016 ore 19,00
- › Cucina a Vapore lo chef Le Pera
sabato 19/03/2016 ore 9,30
- › Corso Tortellino, Zuppa imperiale e Passatelli
sabato 19/03/2015 ore 15,00

Tutte le nostre iniziative SONO RIVOLTE AI SOCI; per partecipare ai corsi è necessario associarsi

I nostri docenti sono professionisti esterni che lavorano nel mondo della ristorazione o formazione: chef per la cucina, pasticceri per i dolci, fornai per la panificazione e sfoglia per paste e sfoglia, una scelta che ha dato ottimi risultati. I nostri corsi si svolgono con un numero limitato di partecipanti per consentire ai docenti di seguire con particolare cura ogni aspetto del lavoro svolto, il tutto in un ambiente assolutamente familiare che coccola i partecipanti per tutto il tempo. Nei nostri corsi si mangia tutto quello che cuciniamo, accompagnandolo con un buon bicchiere di vino. Il nostro scopo non è promettere ai partecipanti di diventare grandi Chef, ma regalare la soddisfazione di cucinare alcuni piatti genuini, e anche originali, per i propri cari e soprattutto per se stessi.

Organizziamo corsi e degustazioni su richiesta anche per poche persone e per gruppi aziendali.

Regala un corso:
potete regalare un buono per un corso, oppure organizzare un corso/cena con "torta compresa", per festeggiare in maniera diversa un'amica o un amico.



seguici su:



www.ottoincucina.eu

associazione otto in cucina ~ via del genio 8 ~ 40135 bologna ~ tel 333 5357265 ~ info@ottoincucina.eu

aprile • maggio |corsi di cucina|

› Corso di Pasticceria di base con Boris Zucchini **[4 lezioni]**
sabato 02/04/2016 ore 15 - 1° lezione

LE BASI: Pasta choux, Pan di Spagna, Pasta Frolla per biscotti, alla nocciola, alle mandorle e frollino montato

sabato 09/04/2016 ore 15 - 2° lezione

Torta della nonna, crema pasticcera, torta di mele e cannella, finanziere alla nocciola, pears paradise, streusel al cacao, brownies al cioccolato

sabato 16/04/2016 ore 15 - 3° lezione

Torta sacher, crostata di crema e frutta, torte fresche

sabato 30/04/2016 ore 15 - 4° lezione

Mousse ai tre cioccolati, pat a bombe, mousse alla frutta meringa all'italiana

› Steet Food Siciliano con lo chef Alessandro Galli

lunedì 04/04/2016 ore 19,00

› Dolci da colazione con Rita Mezzini

mercoledì 06/04/2016 ore 19,00

› Cucina di pesce: con lo chef Le Pera

lunedì 11/04/2016 ore 19,30

› Vasocottura: un antico metodo per cucinare Light senza perdere le proprietà nutritive con lo chef Le Pera

lunedì 18/04/2016 ore 19,30

› Pane, pizza elievitati con Boris Zucchini **[2 lezioni]**

sabato 07/05/2016 ore 15,00 - 1° lezione

sabato 14/05/2016 ore 15,00 - 2° lezione

Corso sul pane, pizza, pizzette, burelle, crescente e panettone gastronomico

› Pasticceria Salata con Rita Mezzini

mercoledì 11/05/2016 ore 19,00

› Sac à poche e decorazioni con Boris Zucchini

sabato 21/05/2016 ore 15,00

Come usare la sac à poche e come fare delle decorazioni.....

› Cheesecake con Rita Mezzini

mercoledì 25/05/2016 ore 19,00

› Dolci con la frutta con Rita Mezzini

mercoledì 08/06/2016 ore 19,00

CONTROLLA GLI AGGIORNAMENTI e i dettagli di ogni corso

sul sito www.ottoincucina.eu

Attenzione: il calendario non è ancora completo,
mancano ancora i dettagli di alcuni corsi,
e ne verranno inseriti altri.

ALTA SCUOLA
DI CUCINA

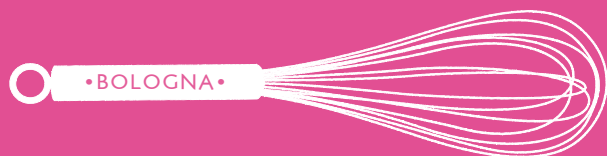
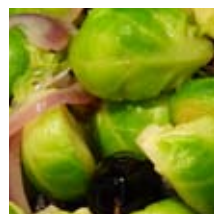
KENWOOD

Corso Starter (gratuito):

07/01/2016 ore 17.00 - 18/02/2016 ore 17.00
17/03/2016 ore 17.00 - 28/04/2016 ore 17.00
12/05/2016 ore 17.00 - 16/06/2016 ore 17.00
07/07/2016 ore 09.00 - 09/08/2016 ore 09.00

Corso Advance (a pagamento):

08/01/2016 ore 10.00/13.00 Leggero & Gustoso
11/02/2016 ore 10.00/13.00 Tutto Pasta
10/03/2016 ore 10.00/13.00 Dolci sfiziosi
07/04/2016 ore 10.00/13.00 Secondi & C.
05/05/2016 ore 10.00/13.00 Tutto Pasta
09/06/2016 ore 10.00/13.00 Leggero & Gustoso
08/07/2016 ore 09.00/12.00 Dolci sfiziosi
12/08/2016 ore 09.00/12.00 Secondi & C.



otto in cucina



calendario gennaio 2016