



CORSO DI CUCINA "MENU" COMPLETO" 6 LEZIONI	CORSO DI CUCINA "DEDICATO" 3 LEZIONI	CORSO DI CUCINA "CON LE MANI" 2 LEZIONI	CORSO DI CUCINA "SFIZIOSO" 1 LEZIONE
<p>"MENU" COMPLETO" EURO 350,00</p> <p>1° LEZIONE - MER 16/05/2012 <i>Antipasti, appetizer, sfiziosità e finger food</i></p> <p>2° LEZIONE - MER 23/05/2012 <i>Pasta fatta a mano e sughi espressi pronti in 20 min</i></p> <p>3° LEZIONE - MER 30/05/2012 <i>Il mondo della carne: sughi, tecniche di preparazione e cotture</i></p> <p>4° LEZIONE - MER 06/06/2012 <i>Il mondo del pesce: antipasti, primi e secondi</i></p> <p>5° LEZIONE - MER 13/06/2012 <i>I piatti a base di verdure stagionali: i classici e le novità</i></p> <p>6° LEZIONE - MER 20/06/2012 <i>I dolci della casa, i semifreddi e le mousse</i></p>	<p>"LA CARNE" EURO 210,00</p> <p>1° LEZIONE - LUN 25/06/2012 <i>Antipasti: tartare, marinatura e patè</i></p> <p>2° LEZIONE - MAR 26/06/2012 <i>Primi: sughi espressi e ragù</i></p> <p>3° LEZIONE - MER 27/06/2012 <i>Secondi: tagliate, cotture al forno e in padella</i></p> <p>"IL PESCE" EURO 210,00</p> <p>1° LEZIONE - LUN 02/07/2012 <i>Antipasti: marinature, carpacci e preparazioni calde</i></p> <p>2° LEZIONE - MAR 03/07/2012 <i>Primi: sughi con molluschi, crostacei e ragù di pesce</i></p> <p>3° LEZIONE - MER 04/07/2012 <i>Secondi: zuppe, guazzetti, cotture al forno e in padella</i></p>	<p>"PASTA RIPIENA E GRATINATA" EURO 150,00</p> <p>1° LEZIONE - LUN 28/05/2012 <i>Pasta fatta a mano e ripieni</i></p> <p>2° LEZIONE - MAR 29/05/2012 <i>Lasagne, cannelloni e crepes</i></p> <p>"PASTA ALL'UOVO E GNOCCHI" EURO 150,00</p> <p>1° LEZIONE - LUN 11/06/2012 <i>Impasti base e aromatizzati</i></p> <p>2° LEZIONE - MAR 12/06/2012 <i>Gnocchi, alla parigina e alla romana</i></p> <p>"FINGER FOOD" EURO 150,00</p> <p>1° LEZIONE - LUN 18/06/2012 <i>Preparazioni creative</i></p> <p>2° LEZIONE - MAR 19/06/2012 <i>Stuzzicherie per aperitivi</i></p>	<p>"PIZZA" EURO 80,00</p> <p>LEZIONE - LUN 21/05/2012 <i>Impasto, lievitazione, farcitura e cottura della pizza</i></p> <p>"VEGETARIANO" EURO 80,00</p> <p>LEZIONE - MAR 22/05/2012 <i>Appetizer, antipasti, zuppe e secondi di verdure</i></p> <p>"FRITTO" EURO 80,00</p> <p>LEZIONE - LUN 04/06/2012 <i>Panature, pastelle, tempura e impasti per fritti</i></p> <p>"INSALATE, PANINI & PIATTI FREDDI" EURO 80,00</p> <p>LEZIONE - LUN 05/06/2012 <i>Panini sfiziosi, insalate creative e piatti freddi</i></p>



CENA FINALE: VENERDÌ 6 LUGLIO "CUCINA PER I TUOI AMICI" - I CORSISTI CUCINERANNO PER I LORO AMICI

SEDE CORSI
ISTITUTO ALBERGHIERO LORETO
"ANTONIO NEBBIA"
VIA ABRUZZO SNC
60025 LORETO (AN)

ORGANIZZAZIONE CORSI
MYMARCA.IT
DI EMANUELE CONFORTI
VICOLO DELLA NANA, 5
62100 MACERATA (MC)

INFO & PRENOTAZIONI
WWW.MYMARCA.IT
INFO@MYMARCA.IT
TEL 0733/1941193 - CRISTIANA
CEL 334/9173111 - EMANUELE








IL PROGRAMMA È STATO IDEATO E REALIZZATO DA MYMARCA IN COLLABORAZIONE CON L'ISTITUTO ALBERGHIERO "A. NEBBIA" DI LORETO PER METTERE A DISPOSIZIONE DEI PARTECIPANTI UNA STRUTTURA DI ALTO LIVELLO DOTATA DELLE PIÙ MODERNE ATTREZZATURE. MYMARCA ANCHE QUEST'ANNO OFFRE AD APPASSIONATI PIÙ O MENO ESPERTI UNA VASTA GAMMA DI ARGOMENTI PER IMPARARE A CUCINARE OGNI GIORNO IN MODO PIÙ CONSAPEVOLE E CREATIVO.






LE LEZIONI TEORICO-PRATICHE SONO TENUTE DA CHEF PROFESSIONISTI SPECIALIZZATI IN DIDATTICA E DIVULGAZIONE ENOGASTRONOMICA.

I PARTECIPANTI POSSONO APPRENDERE COSÌ NON SOLO LE PREPARAZIONI PIÙ SEMPLICI, MA ANCHE LE TECNICHE PIÙ ELABORATE PER STUPIRE AMICI E PARENTI CON RAFFINATEZZE DA GOURMET!

DURANTE I CORSI VERRANNO CURATI I SEGUENTI ASPETTI:

-  MODALITÀ, TECNICHE DI PREPARAZIONE E TEMPI COTTURA
-  UTILIZZO CREATIVO E OTTIMALE DEGLI ALIMENTI
-  ABBINAMENTO DI INGREDIENTI, SAPORI E CONSISTENZE
-  PRESENTAZIONE DEI PIATTI
-  ASSAGGIO, ALLA FINE DELLE LEZIONI, DEI PIATTI PREPARATI

OGNI CORSO COMPRENDE:

-  LEZIONI TEORICO-PRATICHE
-  ASSICURAZIONE RC
-  MATERIALE CARTACEO CON DISPENSE E RICETTE
-  ATTESTATO DI FREQUENZA
-  GADGET ESCLUSIVO

ORARIO CORSI 19,30 / 22,30

REGALA UN CORSO DI CUCINA!

REGALO DI COMPLEANNO? RICORRENZA PARTICOLARE? SCEGLI UN'IDEA ORIGINALE PER UN DONO INDIMENTICABILE! BASTA UN SEMPLICE CLICK! VAI SU WWW.MYMARCA.IT E VEDI COME FARE!

INFO & PRENOTAZIONI

WWW.MYMARCA.IT ALLA SEZIONE "CORSI DI CUCINA"

INFO@MYMARCA.IT

TEL 0733/1941193 - CRISTIANA

CEL 334/9173111 - EMANUELE

LE DATE DEI CORSI POTRANNO SUBIRE VARIAZIONI



Istituto Alberghiero
Loreto "A. Nebbia"

