

Circolo Montecitorio



CORSI AMATORIALI DI CUCINA

IL GUSTO DELLA CUCINA ITALIANA



CORSI AMATORIALI GIORNALIERI

I CORSI

I corsi di **Will Be Chef** sono stati progettati da Chefs di grande professionalità e docenti di tecnica di cucina con esperienza di insegnamento e formazione certificata.

I corsi si rivolgono a chi desidera diventare cuoco o investire il proprio tempo libero in un'attività di formazione utile e divertente.

Le lezioni sono rivolte a non più di **5 persone**.

Il costo è pari ad 80 euro a corso e a persona.

ORARI

Martedì e giovedì dalle 10 alle 15. Possibilità di organizzare corsi il venerdì pomeriggio al raggiungimento del numero minimo di prenotazione (4 persone)

DIDATTICA

All'inizio di ogni lezione si distribuiscono ai partecipanti delle dispense nelle quali si illustrano le principali tecniche di lavorazione che si seguiranno e le ricette che verranno eseguite. Qualora il tempo lo consenta si potranno inserire altre ricette sul tema della lezione e potranno esser fatti cenni alla storia e provenienza dei piatti.

TECNICA D'INSEGNAMENTO

Il corso avrà riferimento alle tecniche e criteri di scelta delle materie prime ed ingredienti che si utilizzano. Saranno illustrate, inoltre, le tecniche per scegliere ingredienti e prodotti di qualità facendo anche riferimento ai prezzi di mercato correnti.

Particolare riferimento sarà fatto all'uso degli strumenti che verranno adoperati durante il corso nella preparazione degli ingredienti e dei diversi piatti (per esempio, tipologia di padella o di tegame usare per ogni determinata ricetta).

Per rendere la lezione più interattiva i partecipanti saranno coinvolti nella preparazione delle materie prime e nella scelta dei piatti. A fine lavorazione saranno suggerite modalità per presentare e decorare in modo ottimale i piatti preparati.

Gli insegnanti suggeriranno abbinamenti della ricetta appena realizzata con altre portate, con le bevande ed in particolar modo con i vini.

Dopo aver completato i piatti si passerà all'assaggio finale: il corso terminerà così in un clima di convivialità e di socializzazione, quale è quello di un buon pasto.

Se possibile, gli insegnanti prepareranno delle vaschette o dei contenitori così che i partecipanti possano portare a casa i piatti alla cui preparazione hanno partecipato.

CORSI DI GRUPPO

(INDIVIDUALI a richiesta)

cucina vegetariana

cucina vegana

cucina dietetica

il crudismo

cucina per celiaci e per intolleranze alimentari

le insalate di pasta

torte rustiche di verdura

aperitivi e stuzzichini

miniature food

finger food

basket food

miniature cake

antipasti di pesce caldi

carpacci di pesce e crudo

il formaggio in cucina

primi piatti classici

gnocchi e polenta

secondi carne

primi piatti

la carne a bassa temperatura

secondi pesce

funghi e tartufo in cucina

panetteria, pizze e focacce

il fritto al forno

il fritto classico

le pastelle, zeppole e croste

i primi della cucina romana

coda alla vaccinara\trippa\pajata

spaghetti di riso\riso cinese

focacce, pizzottelle, panini e strudel
conserve, composte e salsa di frutta
basi di pasticceria, la zuppa inglese
il tiramisù e dolci al cucchiaio
semifreddi e sorbetti
i ravioli e farce
risotti e cotture del riso
i sughi classici
la cucina mediterranea
cucina veloce a casa
cucina regionale italiana
conservazione del cibo cotto
insalate e verdure al forno
la colazione americana
le bruschette, crostini e la panzanella
decorazioni e taglio della frutta
il cestino del pic-nic
basi della cucina siciliana
arancina e caponata in agrodolce
le panelle di ceci, crocchette di patate
cous cous, orzo perlato, farro e condimenti
il supplì e le polpette di bollito
i pestati e salsa veloci in 5 minuti
minestre, zuppe e paste e patate
base sushi, sashimi, rolls e futumaki
cucina indiana
cucina araba
corsi di cucina in lingua per stranieri
corso per persone diversamente abili
tornei di cucina, team cooking aziendali
serate a tema con corso
la cena della Vigilia di Natale
il cenone di San Silvestro
la cucina dell'antica Roma
la cucina Medioevale
come abbinare il vivo, il vino in cottura