

COOKING



SCHOOL

CUCINA

LORENZO DE' MEDICI

FLORENCE



APRILE IN CUCINA



LA SCUOLA DI CUCINA

Lorenzo de' Medici

La Scuola di Cucina Lorenzo de Medici, situata all'interno del 1 piano del Mercato Centrale di Firenze, dispone di postazioni altamente professionali complete di tutte le tecnologie all'avanguardia, dove i partecipanti possono comodamente lavorare in coppia e ognuno pu preparare il proprio piatto.

Ogni lezione di cucina cos strutturata:

Presentazione della Scuola di Cucina Lorenzo de Medici

Introduzione alle ricette

Metodi e segreti

Stagionalità degli ingredienti

Prodotti del territorio

Introduzione alla sana alimentazione

Lezione pratica

Pranzo o cena con quanto cucinato dai partecipanti

Il prezzo comprende:

Gli ingredienti, un calice di vino, acqua, la degustazione finale, un grembiule con il nostro logo, una cartellina con materiale didattico e la ricetta, l'assicurazione per i partecipanti



07



DOMENICA 7 APRILE / 10.30 - 13.30

Corso di Panificazione:

Idee e Farce per le tue Feste

100

- Pan brioche salato
- Panettone gastronomico

07



DOMENICA 7 APRILE / 15.30 - 17.30

Corso di Pasticceria:

I Dolci Pasquali

100

- Pastiera napoletana
- Cassata siciliana
- Mimosa di Pasqua

12



VENERDÌ 12 APRILE / 19.00 - 21.00

Il Fritto all Italiana

75

Trucchi e segreti per una frittura sana e croccante

- Baccal
- Acciughe
- Calamari
- Fish and chips

Con contorni di stagione

13



SABATO 13 APRILE / 11.00 - 13.00

Corso di Pesce

85

- Insalata di polpo con verdure croccanti e maionese alla mandorla
- Crema al sedano rapa con mazzancolle arrosto e olio al prezzemolo

13



SABATO 13 APRILE / 15.00 - 18.00

Ricette dal Mondo: Gran Bretagna 100

- Ginger bread
- Crumble di fragole e mirtili
- Madeira Cake

19



VENERD 19 APRILE / 19.30 - 21.30

La Cucina Regionale:

Sapori dalla Sicilia

75

- Spaghetti alla chitarra con finocchietto selvatico e sarde
- Cannoli siciliani

21



DOMENICA 21 APRILE / 10.00 - 13.00

I Lievitati 100

- Pain au chocolat
- Pan brioche con confettura di stagione
- Croissant

21



DOMENICA 21 APRILE / 15.00 - 16.00

Cooking Show di Pasqua

10

Frappe, frittelle e castagnole

21



DOMENICA 21 APRILE / 16.30 - 17.30

Cooking Show di Pasqua

10

Frappe, frittelle e castagnole

22



LUNED 22 APRILE / 19.00 - 21.00

I Piatti Unici

75

- Farro con finocchi e seppie
Spezzatino di maiale, crema di lenticchie e castagne

25



GIOVED 25 APRILE / 16.00 - 17.00

Cooking Show degli Chef:

L'arte della Sfoglia

20

Croissant e bignè salati

26



VENERD 26 APRILE / 18.00 - 21.00

Corso di Carne:

Il Pollo e le Spezie

130

- Cosce di Pollo arrosto con curcuma e patate
- Petto di pollo in crosta di paprika dolce, insalata di fagiolini
- Alette di pollo piccanti

27



SABATO 27 APRILE / 14.30 - 17.30

Corso di Pasticceria 100

Torta di nespole, mandorle e Aleatico
Torta al moscato con crema alla
vaniglia e ai lamponi
Pere al vino rosso ripiene di ricotta e
cioccolato

28



DOMENICA 28 APRILE / 15.30 - 17.30

Corso di Focacce e Calzoni 65

Come comporre un gustoso impasto
con farine di grani antichi e ingredienti a
scelta.

Cucina Lorenzo de Medici, la prima scuola di cucina del Mercato Centrale di Firenze, offre a tutti gli amanti del cibo un'esperienza nuova: corsi unici nel loro genere all'interno di uno scenario esclusivo a stretto contatto con veri e propri **Artigiani del gusto**. Durante i corsi di cucina, oltre alla pratica, viene trasmesso anche l'amore per l'essenza del cibo, l'importanza della qualità delle materie prime utilizzate e delle proprietà nutritive.

I nostri corsi sono fruibili anche da persone con poca esperienza.



Cucina Lorenzo de Medici



@cucinalorenzodemedici



www.cucinaldm.com



Cucina Lorenzo de Medici