

COOKING  SCHOOL

CUCINA

LORENZO DE' MEDICI
FLORENCE

Settembre in Cucina!

ITALIANO



LA SCUOLA DI CUCINA
Lorenzo de' Medici

La programmazione del mese potrebbe subire variazioni a causa di eventi privati o esigenze interne. Si consiglia pertanto di visionare sempre anche il calendario on line o chiedere informazioni all'infopoint.

COOKING  SCHOOL

CUCINA

LORENZO DE' MEDICI
FLORENCE

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 può preparare il proprio piatto.

LA LEZIONE INCLUDE

- 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.



06 SET



CORSO DI PANIFICAZIONE: LE BASI - 1

120€

-Introduzione agli ingredienti fondamentali:
farina, acqua, lievito, sale.

-Tipi di farine e loro utilizzo.

-Il ruolo del lievito: lievito di birra
vs lievito naturale.

-Tecniche di impasto e lavorazione.

-Ciabatta alle olive, pane casereccio,
baguette.

 Sabato, 6 Settembre

 10.00-13.00

06 SET



CORSO DI CARNE: LA CUCINA MILANESE

95€

*Ossobuco alla milanese in gremolata
con risotto.*

 Sabato, 6 Settembre

 17.00-19.00

07 SET



CORSO DI PASTICCERIA: LE BASI - 1

120€

-Introduzione agli ingredienti base
della pasticceria.

-Tecniche di miscelazione e montaggio.

-Pan di spagna e frolla.

-Crema pasticcera, crema al cioccolato,
panna montata.

 Domenica, 7 Settembre

 16.30-19.30

13 SET



CUCINA FIORENTINA

95€

-Crespelle alla fiorentina.

-Calamari e totani in zimino.

 Sabato, 13 Settembre

 18.00-20.00

14 SEP



I LIEVITATI DOLCI

120€

- Cinnamon rolls.
- Brioches alla vaniglia.
- Saccottini al cioccolato.

 Domenica, 14 Settembre

 15.00-18.00

19 SET



CORSO DI COPPIA

180€

- Calamarata con ragù di rana pescatrice.
- Dentice al forno con patate, capperi e olive.

 Venerdì, 19 Settembre

 19.00-21.00

 Il prezzo è da intendersi a coppia

20 SET



**CORSO DI PESCE:
LA CUCINA MEDITERRANEA**

140€

- Spaghetti alla chitarra con vongole, zucchini e zafferano.
- Insalata di mare con riduzione al limone e prezzemolo.
- Frittura di pesce misto.

 Sabato, 20 Settembre

 10.30-13.30

21 SET



**CORSO DI PASTICCERIA:
LE CROSTATE**

120€

- Crostata di frutta fresca e crema pasticcera.
- Crostata di fichi, mandorle e cioccolato.
- Crostata ricotta, cioccolato e more.

 Domenica, 21 Settembre

 16.30-19.30

25 SET



CORSO DI PESCE: I FRUTTI DI MARE

95€

-Spaghetti alla chitarra alle vongole,
arancia candita e pomodorino del piennolo.

- Impepata di cozze con crostoni di pane
integrale aromatizzati

 Giovedì, 25 Settembre

 18.30-20.30

27 SET



CORSO DI CARNE: LA SELVAGGINA

140€

-Bocconcini di cinghiale al Chianti e
cioccolato fondente con ribes e polenta.

-Tagliatelle di grano arso con ragù di
fagiolo in bianco.

-Petto di quaglia con cipollotti, aceto
balsamico ed il suo fondo.

 Sabato, 27 Settembre

 10.30-13.30

28 SET



CORSO DI PASTA: LA PASTA LIGURE

90€

-Trofie al pesto, fagiolini e patate.

-Pansoti genovesi con salsa alle noci.

 Domenica, 28 Settembre

 11.30-13.30

28 SET



LA PUGLIA IN TAVOLA

85€

-Focaccia barese.

-Panzerotti.

 Domenica, 28 Settembre

 15.00-17.00

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
@cucinaldm_firenze

info@cucinaldm.com
+39 334 304 0551
www.cucinaldm.com

