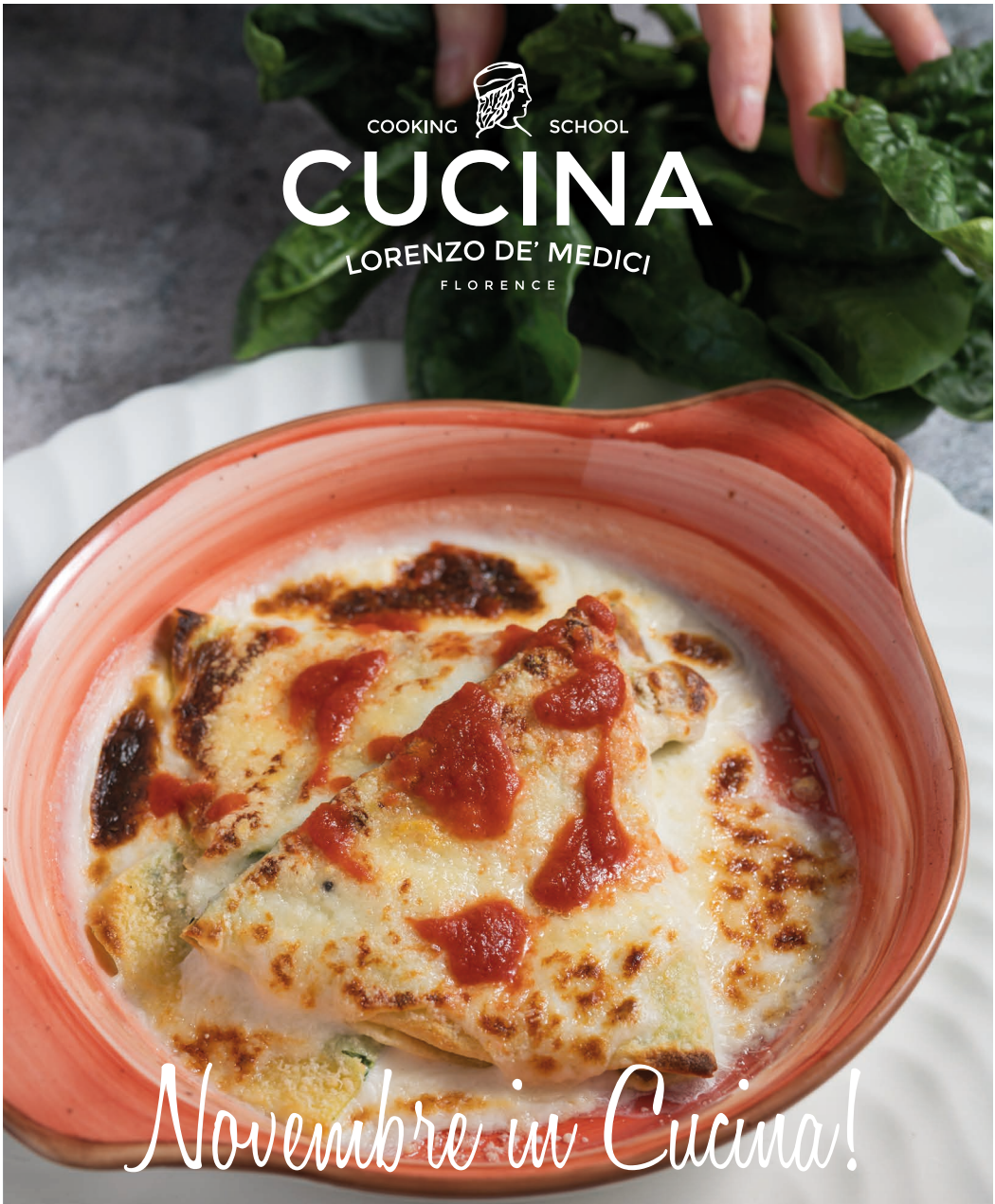
COOKING SCHOOL

CUCINA

LORENZO DE' MEDICI

FLORENCE



Novembre 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.



COOKING SCHOOL
CUCINA
LORENZO DE' MEDICI
FLORENCE

01 NOV

CORSO DI CUCINA ETNICA: LA CINA **85€**

-Ravioli cinesi fatti a mano con ripieno di verdure.

-Stir-fry di verdure con salsa di soia e zenzero.

Domenica, 1 Novembre

11.00-13.00

07 NOV

CORSO DI PESCE: I CALAMARI **95€**

-Ravioli ripieni di calamari al sugo mediterraneo.

-Calamari e seppie in umido.

Sabato, 7 Novembre

18.00-20.00

08 NOV

CORSO DI CARNE: GLI ARROSTI **95€**

-Arrosto di vitello.

-Arrosto di tacchino.

Domenica, 8 Novembre

11.00-13.00

13 NOV

I RISOTTI: CARNAROLI, VIALONE NANO, ROMA **90€**

-Risotto alla pescatora.

-Risotto agli asparagi e limone candito.

-Risotto funghi, zucca e dragoncello.

Venerdì, 13 Novembre

18.00-20.00

COOKING SCHOOL
CUCINA
LORENZO DE' MEDICI
FLORENCE

14 NOV

CORSO DI PANIFICAZIONE: IL PANE FATTO IN CASA **120€**

-Pane toscano.

-Pane ai cereali.

-Ciabatta.

-Panini rustici.

Sabato, 14 Novembre

10.00-13.00

14 NOV

CORSO DI PASTICCERIA: LE TORTE MODERNE **120€**

-Torta mousse al caramello, nocciola e frutti rossi.

-Torta moderna al pistacchio.

-Cheesecake moderna glassata agli agrumi.

Sabato, 14 Novembre

15.00-18.00

20 NOV

CORSO DI PIZZA **85€**

-Pizza romana alla pala.

-Calzone fritto.

-Pizza dolce.

(a disposizione condimenti scelti per guarnire)

Venerdì, 20 Novembre

19.00-21.00

21 NOV

IL MERCATO COME RISORSA: LE ZUPPE DI PESCE **140€**

Tour del piano terra del Mercato e acquisto ingredienti.

A seguire lezione di cucina:

-I fondi (fumetto).

-La sfilettatura del pesce.

-La cottura in umido (gallinella, palombo, scorfano).

Sabato, 21 Novembre

10.30-13.30

COOKING SCHOOL
CUCINA
LORENZO DE' MEDICI
FLORENCE

21 NOV

MASTERCLASS PANETTONE & PANDORO - 2 GIORNATE **180€**

L'arte dei grandi lievitati delle feste, tra tecnica e tradizione.

21/11 ore 16.00–18.00

-Preparazione delle basi e realizzazione degli impasti.

22/11 ore 16.00–19.00

-Completamento degli impasti, cottura e degustazione finale.

Sabato & Domenica, 21-22 Novembre

Il prezzo è da intendersi totale per entrambe le giornate

28 NOV

CORSO DI COPPIA **180€**

-Tagliatelle ai funghi porcini e castagne.

-Crostatina di pere e cioccolato.

Sabato, 28 Novembre

18.00-20.00

Il prezzo è da intendersi a coppia

29 NOV

ASPETTANDO DICEMBRE: LA PASTA IN BRODO DELLE FESTE **100€**

-I brodi: cappone e gallina.

-Passatelli, cappelletti e tortellini.

Domenica, 29 Novembre

11.00-13.30

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