

SPIGOLI & CULTURE

http://www.spigolature.net/joomla/index.php?option=com_jcalpro&Itemid=1&extmode=cat&cat_id=6

Event: 'Milano - Teatro 7 | Lab - Scuola Di Cucina (27 Ottobre/3 Dicembre)'



[Appuntamenti - Alimentazione](#)

Presentazione di eventi, convegni, manifestazioni... il cui tema è il cibo nelle sue diverse forme

Date: Monday, October 27, 2008 At 08:00

Repeat Event: Repeat every Sunday until December 01, 2008

Contact Info:

teatro 7|Lab; 7, via Thaon di Revel, 20159 **Email:** ks@teatro7.com

Milano ph - +39 02 8907 3719 cell - +39 331 812 1158 **URL:** <http://www.teatro7.com>

Programma Scuola di Cucina: Settembre-Dicembre 2008

cucina italiana base

Consigliato a chi è alle prime armi ma anche per chi vuole perfezionare le proprie conoscenze.

Nel corso delle 8 lezioni verranno affrontate le principali nozioni base per imparare a selezionare le materie prime, pulirle e cucinarle, verranno insegnate le tecniche e le ricette fondamentali per permettere di preparare al meglio i piatti della cucina italiana. In ogni lezione si tratterà un argomento specifico: gli antipasti, la pasta, il riso, le verdure, le uova, le carni ed il pesce e prepareremo insieme le diverse ricette del giorno che verranno degustate al termine della lezione.

cucina orientale

La cucina orientale affonda le sue radici in un'epoca precristiana quando le ricette si scrivevano sulla seta o su pezzi di bambù e le corti imperiali utilizzavano dietologi che studiavano il valore e gli effetti dei vari ingredienti. Amaro, dolce, salato, aspro e piccante, sono la base dei piatti orientali ed insieme alle spezie, erbe e piante selvatiche, funghi e prodotti del mare aumentano in maniera significativa il suo valore nutrizionale. Come sosteneva Confucio il buon cibo contribuisce ad arricchire il benessere personale, a promuovere la pace e l'armonia sociale. E' il pensiero e la missione che si trasmetterà nel corso di ogni lezione.

tecnica del taglio .

L'obiettivo è quello di farvi conoscere, saper scegliere e tagliare le carni nelle varie preparazioni, avendo la certezza di aver fatto il giusto acquisto per la buona riuscita anche delle più semplici ricette.

Ottobre



27 ottobre **Tecnica del taglio: Maiale**

28 ottobre **Torte al Cioccolato**

le torte con la t maiuscola, tutte al cioccolato

29 ottobre **Cucina internazionale: Piatti Antichi Orientali**

Cina - Hong Kong - Giappone

30 ottobre **Cucina italiana base: Carne Bianca**

Novembre

03 novembre **Cucina regionale: Piemonte**

Un menù di piatti selezionati dalla tradizione piemontese

04 novembre **A cena con il Tartufo**

interessanti presentazioni con il re della cucina pregiata

05 novembre **Cucina Internazionale: Vegetariana - Indiana**

06 novembre **Cucina italiana base: Pesce**

10 novembre **Tecnica del taglio: Manzo (prima parte)**

11 novembre **Dolci al Cucchiaino**

semifreddi, bavaresi e Co

12 novembre **Cucina internazionale : Involtini Orientali**

Vietnam - Cina - Singapore

13 novembre **Cucina italiana base: Uova**

17 novembre **Tecnica del taglio: Manzo (seconda parte)**

18 novembre **Cucina internazionale base: Cuscus e dintorni**

dal cous cous ai dolci arabi passando dai falafel a dalle spezie:

Falafel, curry di ceci, cous cous con verdure, cous cous con kefta, Baklawa

19 novembre **Cucina internazionale: Riso d' Oriente - Thai - India**

20 novembre **Cucina italiana intermedia: Pesce "1"**

gamberi con salsa verde, fumetto aromatico, lasagne al ragu di pesce, seppie nere all'aceto balsamico

25 novembre **Doni di Natale**

come preparare e presentare simpatici pensieri per Natale

26 novembre **Cucina internazionale: Pesce Crudo - Nighiri - Sashimi - Maki**

Giappone

27 novembre **Cucina italiana intermedia: Pesce "2"**

torta salata con alici, cartoccio di spaghetti ai frutti di mare, rosa di salmone con puré di olive

Dicembre



02 dicembre **Natale 2008: Menu Veloce**

Un menu importante ma veloce per una importante serata

03 dicembre **Cucina Internazionale: Antipasti e Spuntini d'Oriente
Vietnam - Thai - Malesia**