



marketpress.info

E-GOVERNMENT, NEW ECONOMY, E-TRADING, TURISMATICA, TECNOLOGIA, INFORMATICA
LA TECNOLOGIA AL SERVIZIO DELL'UOMO PER ELEVARE LA QUALITÀ DELLA VITA

Dati Editore | Chi Siamo | Redazione | Pubblicità

| cerca sul sito



» Notiziario

Notiziario Marketpress di Martedì 21 Ottobre 2008

CONTINUANO I CORSI DI CUCINA DEL **TEATRO 7** IN PROGRAMMA 4 STUZZICANTI LEZIONI: LA CARNE ROSSA, LE VERDURE, I PRODOTTI AUTUNNALI E LA CUCINA NEW FUSION

La scuola di cucina a teatro7 è innanzitutto cultura, convivialità e creatività, infatti, grazie alla varietà e all'originalità delle ricette proposte è possibile avvicinarsi con grande piacevolezza non solo alla preparazione dei piatti, ma anche alla degustazione di tutto ciò che comprende la ritualità della "Cultura in Tavola", che mette in evidenza la raffinatezza e la genuinità dei prodotti italiani. Le affiatatissime cuoche Annalisa Guida e Federica Cavalli si alterneranno ai fornelli ogni martedì e giovedì. La chef Joen Lau sarà la protagonista di una serie di lezioni di stampo orientale in cui utilizzerà in parte ingredienti della tradizione asiatica e in parte di quella mediterranea. I temi di ogni lezione rispettano la stagionalità dei prodotti utilizzati. ! Martedì 21 ottobre - h: 20.30/23.30 - Cucina D'autunno: Pratica E Veloce - Annalisa Guida e Federica Cavalli Mercoledì 22 ottobre - 20.30/23.30 - Cucina Internazionale: New Fusion - Giappone - Chef: Joen Lau Giovedì 23 ottobre - 20.30/23.30 - Cucina Italiana Base: Verdure - Annalisa Guida e Federica Cavalli Il numero dei partecipanti per lezione è di 12/16 totali divisi in gruppi di 2 in cui è possibile imparare a cucinare 3 ricette a tema. Ogni gruppo a disposizione tutti gli ingredienti base in modo da poter sviluppare la ricetta cioè creare dal "nulla" un piatto anche elaborato imparando a far la spesa, riconoscere i prodotti freschi, conoscerne un po' di storia, nozioni tecniche, utensili e manipolando il cibo: i partecipanti Cucinano Le prenotazioni si fanno inviando una email all'indirizzo ks@teatro7.com, oppure chiamando al numero +39 02 89073719. Come per le passate stagioni si può iscriversi a una o più lezioni a scelta. Durata: inizio alle 20.30 fino alle 23.30 circa. Luogo: teatro7|Lab, via Thaon de Revel, 7 La lezione si conclude cenando, discutendo su ciò che si è appena appreso ed in particolare la discussione è improntata sui segreti, trucchi e come poter accostare un buon vino. Partner Kitchen Aid Berndes W. sthof Bialetti illycaffè Coro Italia Esperya.



MARKETPRESS

- » Notiziario
- » Archivio
- » Archivio Storico
- » Visite a Marketpress
- » Frasi importanti
- » Piccolo vocabolario
- » Programmi sul web



LOGIN

»Username

»Password

Invia

P.I. 12573730152

<<BACK

Ora sei tu a fare il prezzo!

Asta al ribasso compra chi fa l'offerta più bassa.

aste**click**.com

DA ROMA FIUMICINO A BARCELLONA CITTÀ