

-
2 tipi di corso: uno pensato per chi vuole imparare le tecniche di base della cucina, l'altro per chi vuole affinare le proprie conoscenze o scoprire nuovi "mondi culinari"

.....
BASI DELLA CUCINA

Un corso pensato per chi non sa da dove cominciare!

5 lezioni (12 ore circa totali)

Lunedì e Mercoledì dalle 17:00 alle 19:30

Costo del corso 390,00€, pagabili in 2 rate da 195,00€

-
CUCINA "SPECIFICA"

Tutti i segreti per preparare dei piatti a "regola d'arte"!

-
Una lezione dalle 17 alle 19:30

Costo dei corsi da 90,00€ a 110,00€

Basi della cucina

PIANO DIDATTICO

Prima Lezione

- Le erbe e gli ortaggi (tagli e utilizzo)
- Le salse
- I brodi

Seconda Lezione

- La pasta fresca e secca (le farine)
- Il Riso e i risotti

Terza Lezione

- Pulire e Disossare la carne
- Le carni e la loro cottura

Quarta Lezione

- Pulire e sfilettare il pesce
- I pesci e la loro cottura

Quinta Lezione

- I dolci al cucchiaio
- Le salse dolci

Cucina "specifica"

-

A tutto tonno

Dall'antipasto al "dolce" un menu a base di tonno, dove lo chef vi spiegherà perché "del tonno non si butta via niente!"

Finger food

Un corso di tendenza per imparare e creare raffinati stuzzichini. Si mangia tutto, ma in piccole quantità.

La pasta fresca

Dalla pasta semplice a quella ripiena, i trucchi e le preparazioni di base per realizzare la pasta fresca fatta in casa, in tutte le sue innumerevoli varianti.

Riso e risotti

Come accostare vari tipi di riso a determinate salse ed ingredienti di diversa natura, senza trascurare la tradizione italiana.

La carne

Come pulire e disossare la carne, la loro cottura e il ripieno

Il pesce

Pulire e filettare il pesce, la cottura e i condimenti

-

Cucina giapponese

Dal sushi al sashimi, sin alla tempura; le tecniche del taglio del pesce e tutti gli accompagnamenti necessari per la preparazione di questi piatti.

Dolci al piatto

Un nuovo corso di pasticceria rivolto a chi ama i dolci e ne fa una passione.

Il cioccolato

Dal fondente, al latte alle nocciole; come preparare speciali e sfiziosi desserts per ogni occasione

Calendario 2010

Corso base

5 lezioni, ogni lunedì e mercoledì

Dal 25 gennaio all'8 febbraio

Dal 22 febbraio all'8 marzo

Cucina "specifica"

1 lezione

Giovedì 28 gennaio: La pasta fresca

Lunedì 1 febbraio: La carne

Mercoledì 3 febbraio: Il pesce

Giovedì 4 febbraio: Cucina giapponese

Martedì 9 febbraio: I dolci ai piatti

Giovedì 25 febbraio: Riso e risotti

Giovedì 4 marzo: A tutto tonno

Martedì 9 marzo: Il cioccolato

Giovedì 11 marzo: Finger food

Possono partecipare ai corsi tutti coloro che sono interessati! Non si fanno distinzioni tra chi vuole affinare le proprie tecniche culinarie e chi parte da zero!

A tutti i partecipanti verrà consegnato un ricettario inerente il corso prescelto e un attestato di frequenza.

Le lezioni si svolgono in Viale Regina Margherita 18, a Cagliari, presso il ristorante "Luigi Pomata"

Per essere ufficialmente iscritti è necessario il versamento di una caparra

Per info:

chiamate il numero 070/672058 o mandate una mail all'indirizzo di posta:

pr@luigipomata.com

I corsi possono subire variazioni di data e ora, a seconda degli impegni dello chef.