

condizioni

I corsi si svolgeranno solo al raggiungimento di minimo 5 partecipanti.

Prima dell'inizio del corso bisognerà aver depositato una caparra pari al 50% del corso.

Alla fine del corso verrà servito il cibo che si è preparato accompagnato da varie bevande (compreso vino).

Per un miglior svolgimento del corso ogni gruppo di 5 allievi verrà seguito personalmente da uno chef.

Per maggior informazioni contattare i seguenti indirizzi e numeri.

chef Matteo Gobbo 347 4356589
teolond@infinito.it

sommelier Massimiliano Tieppo 333 7362713
matisola@libero.it

Amos Romano 339 6412413
amut66@libero.it

sponsorizzato da:

GRUPPO **SIQR** S.p.A.
CATERING
Padova

Via Ugo Foscolo 61
Jesolo Lido Venezia
Tel.0421.371017
Tel.0421.375219

www.ristorantedonclaudio.it



&

Don Claudio[®]
Ristorante · Cucina Creativa

corsi di cucina
e vino
per tutti

programma 2011

ottobre / novembre

ORARIO	PREZZI
mattino dalle 09 alle 13	€ 120 per tre incontri (compreso vitto e bevande)
pomeridiano dalle 15 alle 19	€ 50 per singolo incontro (compreso vitto e bevande)
serale dalle 18 alle 22	

PER GRUPPI DI MINIMO 5 PERSONE SI POSSONO PERSONALIZZARE ORARI E DATE DI OGNI TIPOLOGIA DI CORSO

Primo livello 4/5/6 ottobre • Le basi della cucina

Primo incontro: Salse basi per cucinare e accompagnare, prodotti vegetali di carne e di pesce.

I soffritti base sedano, carota, cipolla, scalogno, aglio e accompagnamenti con carne pesce e vegetali, salsa pomodoro, ragout di carne, ragout di verdure, passato di verdure, minestrone.

Secondo incontro: le cotture e vari secondi piatti, per ampliare le nostre conoscenze culinarie.

Le cotture: bollitura, al forno, alla piastra, fritto, brasato.

Terzo incontro: pasticceria base, come ricavare buoni dolci da semplici cose.

Salsa base, crema vaniglia per gelati, per mousse, panna montata, coulis di frutta.

Secondo livello 11/12/13 ottobre • Basi della cucina 2

Primo incontro: la pasta fresca. Pasta fresca tagliatelle e sfoglia, gratinato.

Secondo incontro: il riso nelle sue varie forme. Insalata di riso, risotto nelle sue diverse interpretazioni. Orzotto, quinoa e cous cous.

Terzo incontro: creiamo un menù dall'antipasto al dolce le regole per non sbagliare.

Corso di cucina creativa. Stessi orari da scegliere su prenotazione.

Primo livello 18/19/20 ottobre

Primo incontro: creatività in cucina, lavoriamo sugli abbinamenti, introduzione come si lavora sugli accostamenti, dolce-dolce, dolce-salato, carne e pesce, frutta pesce, carne e cioccolato.

Secondo incontro: riprendiamo una ricetta classica e rielaboriamola.

Terzo incontro: creiamo una ricetta noi.

Secondo livello 25/26/27 ottobre

Primo incontro: oltre gli abbinamenti le bilanciature, oltre gli abbinamenti tutto può essere bilanciato o quasi...

Secondo incontro: creatività nelle cotture, sottovuoto, stufare, immersione nell'olio essiccazione, marinatura.

Terzo incontro: componiamo un menù creativo.

Corso di pesce. Stessi orari da scegliere

8/9/10 novembre

Primo incontro: saper comperare il pesce... Come pulirlo e cuocerlo.

Secondo incontro: diverse preparazioni del pesce per diverse tipologie, crostacei, pesci interi, molluschi. Frittura.

Terzo incontro: il pesce crudo.

Corsi di cucina vegetariana e vegana.

Per date, orari e costi contattare Stefano Momentè 348 3311280

Corsi di vino

ORARIO
mattino dalle 09 alle 13
pomeridiano dalle 16 alle 20
serale dalle 19 alle 23

1 corso, 5/6 - 12/13 - 19/20 ottobre

Cosa, come e perchè

Corso base sul mondo del vino e l'enologia.

Nozioni generali su vitigni, vini e metodi di vinificazione.

Avviciniamoci al mondo del vino in maniera divertente e senza timori perchè il vino è una cosa seria.

Due lezioni di 4 ore ciascuna con degustazione di vini e piccoli accompagnamenti.

50 euro a persona per lezione.

2 corso, 26/27 ottobre - 2/3 - 9/10 novembre

Matrimoni enogastronomici

Corso base sull'unione tra cibo e vino.

Perchè nella ricerca dell'accordo tra cibi e vini non serve essere troppo categorici.

Cerchiamo insieme di trovare il modo più semplice di esaltare le nostre passioni enogastronomiche.

Due lezioni di 4 ore ciascuna con degustazione di vini in abbinamento a preparazioni dolci e salate.

60 euro a persona per lezione.