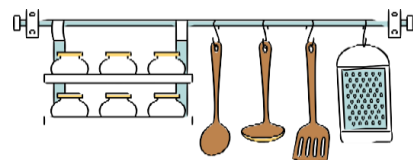


Aprile da Qking



CALENDARIO LEZIONI

CROISSANT SEMPLICI E CUBICI - LUN. 8 h. 18-21: IMPASTO, LAMINAZIONE E COTTURA DEI CROISSANT, SEMPLICI, BICOLOR E VIRALI (€ 80)

FIDATI!!! NUOVO CORSO DI CUCINA SPRINT PER TUTTI IN 7 LEZIONI – DA MART. 9 h. 18-21:

RICETTE FACILMENTE RIPETIBILI (ADATTE A TUTTI MA ANCHE A CHI GIA' CUCINA E VOGLIA IMPARARE TECNICHE NUOVE), ORIGINALI, ESCLUSIVE QKING E GUSTOSE, PER MANGIARE BENE OGNI GIORNO DELLA SETTIMANA, REALIZZANDO MENU' SEMPRE DIVERSI CON INGREDIENTI SEMPLICI ESALTATI DALLE LAVORAZIONI PIU' APPROPRIATE. Sette lezioni di 3 ore ciascuna per arricchire la tavola di tutti i giorni con un inconfondibile tocco da chef. SUGHI E CONDIMENTI SFIZIOSI E SAPORITI PER LA PASTA MENTRE L'ACQUA BOLLE, RISO E RISOTTI, I SECONDI IN PADELLA, LE POLPETTE (di tonno, verdure e carne), LE VERDURE (gnocchi, ripassate e gratinate al forno), LE FRITTATE DI PASTA E UOVA AL FORNO E IN PADELLA, FRITTI E FRITTELLE (€490 il pacchetto, € 80 la lezione singola)

MENTRE L'ACQUA BOLLE – MART 9 h. 18-21: Tre ricette meravigliose, da abbinare ai diversi formati, ideali per condire i nostri primi piatti mentre l'acqua bolle. Successo garantito! (€ 80)

MINICORSO DI PICCOLA PASTICCERIA DOLCE-SALATA IN 3 LEZIONI – DA GIOV. 11 h. 18-21 (II

LEZIONE GIOV. 18 h. 18-21, III LEZIONE LUN. 22 h. 18-21): CORSO IN 3 LEZIONI DA 3 ORE CIASCUNA PER IMPARARE TECNICHE, RICETTE, IDEE, TRUCCHI E SEGRETI PER REALIZZARE RUSTICI, PANINI, TRECCE, GHIRLANDE, SFOGLIE, BONBON, ROSE, FIORI E TANTO ALTRO CON IMPASTI SEMPRE DIVERSI E CHIUSURE E FARCE VIRALI E INNOVATIVE. ENTREE E APERITIVI SARANNO UNA GIOIA DEGLI OCCHI OLTRE CHE DEL PALATO. (€ 200 il pacchetto, € 80 la singola lezione)

FIORI E SCRIGNI DI BRIOCHE FARCITI – GIOV. 11 h. 18-21: IMPASTI SPECIALI, FORME E CHIUSURE INEDITE, RIPIENI SQUISITI CON MOUSSE DI SALMONE, FUNGHI E MORTADELLA (€ 80)

PRIMI ROMANESCHI – VEN 12 h. 18-21: Tre ricette meravigliosamente facili, ideali per condire la pasta mentre l'acqua bolle. Successo garantito! (€ 80)

RISO E RISOTTI – MART 16 h. 18-21: Insalate di riso, risotto e bombette al forno. Quando eleganza e bontà sono semplici! (€ 80)

MENU' Sakè CON CHEF LUCA - MERC. 17 h. 18-21: AVVICINAMENTO AL SAKE' CON DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTI FOOD. LEZIONE MANGIA E BEVI CON CHEF E SOMMELIER (€90)

PANINI E TRECCE AL LATTE, AL BURRO E ALLA RICOTTA – GIOV. 18 h. 18-21: BUNS, SPIGHE, FIOCCHI, INTRECCI SPECIALI CON TANTE FARCE GOLOSE (€ 80)

MARGARITA TIME - VEN. 5 h. 18-20: MARGARITA e 3 FINGER PICCOLA GASTRONOMIA, gustosi e innovativi, sempre nuovi e di tendenza ad ogni lezione (€ 40)

NON SOLO PICCOLA PASTICCERIA – LUN. 22 h. 18-21: SFOGLIE, BRISEE E PASTA MATTI PER FAGOTTINI, MICRO QUICHE, CORNETTI E CANNOLI FARCITI (€ 80)

SECONDI IN PADELLA – MART 23 h. 18-21: SALTIMBOCCA ALLA ROMANA, SCALOPPINE AL LIMONE E FETTINE ALLA PIZZAIOLA (€ 80)

