

CORSI DI CUCINA PER OGNI LIVELLO

TUTTO PARTE DAL TAGLIO....

Corso teorico e pratico

- 🍷 Corso base sul taglio, su quali e quanti coltelli vanno usati in cucina.

40 A PERSONA

🕒 Durata 2 ore

APRO IL FRIGO E FACCIO UNA RICETTA...

Corso teorico

- 🍷 Voi mi dite cosa avete in frigo e in dispensa ed io vi suggerisco mille ricette nuove!

30 A PERSONA

🕒 Durata 2 ore

I SUGHI DI CASA...

Corso teorico e pratico

- 🍷 Una buona salsa al pomodoro, una gustosa besciamella, un bel pesto verde e un delizioso ragù.

40 A PERSONA

🕒 Durata 3 ore

RISO, RISO, RISO...

Corso teorico e pratico

Le tre regole di FonderChef "NO CIPOLLA, NO DADO, NO VINO!"

- 🍷 Il Principiante (risotto alla parmigiana).
- 🍷 Il Goloso (risotto al pomodoro con stracciatella e crema di spinaci).
- 🍷 Il Gourmet (acquerello ai gamberi, guanciaie, pistacchio e crema allo zafferano).

Impariamo insieme quanti tipi di riso esistono, quale usare per ogni preparazione, cottura e mantecatura base per ogni risotto.

50 A PERSONA

🕒 Durata 3 ore



CORSI DI CUCINA PER OGNI LIVELLO

COSA FA GRANDE UN PIATTO? IL CONTORNO!

Corso teorico e pratico

Impariamo insieme il giusto contorno per ogni pietanza.

- 🍷 Purè di patate, sedano rapa e cipollina.
- 🍷 Spaghetti di verdure al salto.
- 🍷 Muffin salato zucchine e pecorino.
- 🍷 La francese Brunoise.

40 A PERSONA

🕒 Durata 3 ore

TUTTO CON UNA MELA!

Corso teorico e pratico

- 🍷 Muffin alla mela con colata di pecorino.
- 🍷 Risotto alla mela verde e burro tartufato.
- 🍷 Crumble di mele.

40 A PERSONA

🕒 Durata 3 ore

SI FA PRESTO A DIRE 2 UOVA IN PADELLA!

Corso teorico e pratico

- 🍷 La vera omelette.
- 🍷 Occhio di bue cotto giusto.
- 🍷 La frittata di patate quella buona!
- 🍷 La strapazzata.
- 🍷 L'uovo in camicia.

40 A PERSONA

🕒 Durata 3 ore



CORSI DI CUCINA PER OGNI LIVELLO

MA COME SI FA LA SPESA?

Corso teorico

- ▲ Confronto diretto con FonderChef su come si fa la spesa.
- ▲ Come ottimizzare gli sprechi.
- ▲ Come spendere pochissimo per fare gustose ricette.
- ▲ Come bilanciare un menù settimanale.
- ▲ Come conservare i cibi nella giusta maniera.

30 A PERSONA

🕒 Durata 2 ore

ABBINAMENTO CIBO/VINO

Corso teorico

- ▲ Consigli, ricette e molto altro a tu per tu con FonderChef.

30 A PERSONA

🕒 Durata 2 ore

GNOCCHI, GNOCCHI, GNOCCHI

Corso teorico e pratico

- ▲ Gnocco alla Romana.
- ▲ Gnocco alla Sorrentina.
- ▲ Gnocco Fritto.

40 A PERSONA

🕒 Durata 3 ore



CORSI DI CUCINA PER OGNI LIVELLO

LA CENA PRONTA IL GIORNO PRIMA:

Corso teorico e pratico

- 🍷 Vuoi goderti anche tu la cena con gli amici?
- 🍷 Impara a fare tutto il giorno prima!
- 🍷 Muffin di verdure e scamorza.
- 🍷 Sformatino di bucatini all'amatriciana.
- 🍷 Tagliata di pollo con patata schiacciata.
- 🍷 FonderTiramisù.

60 A PERSONA

🕒 Durata 4 ore

LA MIGLIORE PIZZA PER IL TUO FORNO:

Corso teorico e pratico

- 🍷 La regina
- 🍷 La margherita.
- 🍷 Il calzone.
- 🍷 La contemporanea.

40 A PERSONA

🕒 Durata 3 ore

DESSERT AL BICCHIERE

Corso teorico e pratico

Corso teorico e pratico

- 🍷 FonderTiramisù.
- 🍷 FondeRocher.
- 🍷 FonderCremoso.

45 A PERSONA

🕒 Durata 3 ore



CORSI DI CUCINA PER OGNI LIVELLO

FINGER FOOD

Corso teorico e pratico

- 🍷 Tapas.
- 🍷 Canapes.
- 🍷 Tortilla.
- 🍷 Bocò.

50 A PERSONA

🕒 Durata 4 ore

NON HAI TROVATO QUI IL TUO CORSO?

Parliamone! Insieme troveremo la soluzione perfetta per te!

I costi si intendono sempre per persona spesa esclusa.
(minimo partecipanti 5 persone)

PERCHÉ FARE UN CORSO DI CUCINA?

- 🍷 Per fare un regalo!
- 🍷 Per fare una sorpresa alla persona che ami!
- 🍷 Per fare TeamBuilding!
- 🍷 Per un addio al celibato o nubilato!
- 🍷 Per mangiare, imparare e divertirmi con gli amici!
- 🍷 Per risparmiare tempo in cucina!
- 🍷 Per mangiare sano!
- 🍷 Per scoprire nuovi ingredienti e nuovi sapori!
- 🍷 Per parlare di cucina!

