

CORSO DI CUCINA



MYHOMEKITCHEN
#MHKPASSIONFOOD

1. La carne

Le principali tecniche di cottura della carne. 8 ricette e 8 salse e preparazioni base

2. La Pasta ed il riso

Le principali tecniche di cottura. 8 salse e preparazioni. 8 ricette.

3. Le Verdure ed i legumi

Le principali tecniche di cottura. 12 salse e preparazioni base. 10 ricette.

4. Il pesce

Le principali tecniche di cottura. 4 salse e preparazioni base. 8 ricette.

5. Cucinate tutto voi! + Le insalate

5 ricette



MyHome.Kitchen organizza un corso di cucina - *max 7 persone per corso minimo 4 persone* - in cui verranno spiegate le principali tecniche di cottura, il corretto uso dell'attrezzatura di cucina, consigli sugli ingredienti; tutti i partecipanti parteciperanno direttamente alla preparazione dei piatti.

Tutta l'attrezzatura utilizzata è di tipo casalingo e non verranno utilizzate attrezzature di tipo professionale.

Il corso sarà composto da **5 lezioni** di **5 ore** circa che si terranno una volta alla settimana.

Il corso è adatto sia ai principianti sia a chi vuole approfondire le proprie conoscenze delle tecniche di base.

Nella quinta lezione ogni partecipante cucinerà un piatto a scelta, in totale autonomia, ma con la nostra supervisione, portando gli ingredienti base da casa, ma prepareremo anche alcune insalate sfiziose.

Alla fine di ogni lezione pranziamo con quanto è stato preparato ed, ovviamente, non mancheranno vino e bevande.



Cosa portare?

Ogni partecipante dovrà portare con se il coltello da chef.

- Il coltello da chef è lo strumento essenziale per ogni cuoco, amatoriale o professionista che sia. La sua versatilità permette di preparare diverse tipologie di cibo con precisione e rapidità, senza la necessità di avere una vasta gamma di modelli differenti; è il coltello più utilizzato. Vi consiglio una lama di circa 18 cm.

Cosa vi forniamo?

- In omaggio con il corso la Dispensa cartacea **“Cucina per principianti”** -tecniche di base, **140 ricette** 216 pagine 70 fotografie - e **15 libri monotematici** con **180 ricette** tutte con fotografie in PDF.
- Postazione di lavoro attrezzata per ogni partecipante

ISCRIZIONE:

Chiamateci al numero **+39 335 836 41 65**
Inviateci una mail a **info@myhome.kitchen**
Direttamente dal nostro sito **www.myhome.kitchen**
MAX 7 persone per corso - MIN 4 persone

COSTO DEL CORSO: **285,00 euro**

ORE COMPLESSIVE: **25**

Cucineremo insieme

32 SALSE E
PREPARAZIONI BASE

40 RICETTE





Parleremo anche di:

- L'uso del coltello da chef
- Acidi grassi
- Gli additivi

ELLE[®]
ITALIA



Cucinare bene con i libri di cucina è facile, basta seguire i ricettari migliori e indispensabili

"Se amate cucinare avrete sicuramente in casa dei libri di cucina. Ma quali sono i migliori libri di cucina da avere, da acquistare e da regalare? Oggi ti offriamo una serie di titoli di ricettari divisi per esigenze nutrizionali e sezioni gastronomiche ma anche i libri di cucina più venduti, i testi su come imparare a cucinare, senza dimenticare i libri di cucina degli chef più famosi come Carlo Cracco o Gordon Ramsay.

...

4. Cucina per principianti: Dispensa di cucina per principianti di **MyHome.Kitchen (Luca Rusconi)**: una piccola dispensa dedicata ai principianti con consigli sulle tecniche di cottura, 140 ricette e un dizionario sui vari termini culinari."

La carne

Burro manipolato e Roux

Brodo di carne

Brodo di pollo

Maionese

Salsa tonnata

Salsa al Porto

Patate duchessa

Addensare una salsa: maizena - xantana - agar agar - burro manipolato - roux

SALTARE / COTTURA IN UMIDO: Paté di fegatini di pollo

GRIGLIARE/ARROSTIRE/ CUOCERE ALLA PIASTRA: Tagliata con salsa al porto

STUFARE: Spezzatino al vino rosso cotto al forno con verdure all'inglese

ARROSTIRE: Petto di pollo con miele, soia, mirim e sottili verdure saltate con zenzero fresco oppure coniglio agli agrumi

Petto d'anatra con salsa alle mele, salvia e arancia

ARROSTO MORTO: Magatello di vitello tonnato alla monferrina

COTTURA AL CARTOCCIO: Polpettone





Parleremo anche di:

- Igiene e pulizia
- Le etichette
- Le farine ed il riso

Quanto cucineremo insieme?

32 salse e preparazioni base

40 Ricette

Le ricette proposte, soprattutto quelle a base di pesce, possono variare in base alle disponibilità del mercato ed alla stagione

La pasta, il riso e gli gnocchi - prima parte

Uovo al piatto o al tegamino

Brodo di verdure

Muddica atturrata

Pesto alla trapanese

Salsa alle erbe fresche

Gnocchetti di patate

Tagliatelline alle erbe fresche e muddica atturrata

BOLLIRE: Riso pilaf

Riso pilaf saltato con verdure e pollo

La pasta fredda: pasta alla puttanesca cruda

Penne con verdure spadellate

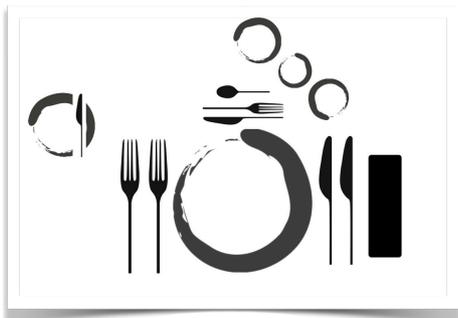
Risotto salvia e rosmarino mantecato con il tuorlo d'uovo *oppure* Risotto con porri, finocchi e tartare di tonno crudo

Spaghetti con pomodori datterini, bottarga di muggine, scorza di limone e muddica atturrata

Gnocchetti di patate con pesto di ispirazione trapanese e stracciatella

RICETTA CON AVANZI: Orecchiette con ragout (capitolade) di coniglio o pollo agli agrumi





Parleremo anche di:

- L'apparecchiatura della tavola
- Creare un menu
- Vitamine e altro

Le verdure ed i legumi

Uovo sodo e uovo bazzotto

Brodo di verdure

Salsa vergine #1

Baba ganush

Minestra di legumi con verdurine e spinaci *oppure*
Mercimek Çorbasi

Salsa allo yogurt

Roux bianco - Salsa vellutata

Flan di verdure

Cottura degli spinaci

Cottura delle carote, piselli, zucchine ... (Saltare e glassare): la Ratatouille

Cottura all'inglese: fagiolini

Sbianchire, cuocere all'inglese - asparagi

Asparagi con salsa alle uova sode e aceto

Cous cous con ratatouille e salsa vergine

Patate al forno con salsa allo yogurt

Hummus con ratatouille e salsa vergine *oppure*
Hummus con agnello o pollo e salsa al limone

Vellutata di carote alla curcuma con quenelle di ricotta e crostoni

Macedonia di verdure allo zenzero e arancia con spezzatino di pollo o agnello saltato alla curcuma

Le ricette proposte, soprattutto quelle a base di pesce, possono variare in base alle disponibilità del mercato ed alla stagione





Parleremo anche di:

- Il frigorifero
- La conservazione del cibo

Il pesce - La pasta, il riso e gli gnocchi - seconda parte

Bisques di gamberi

Fumetto di pesce

Salsa vergine #2

Salsa cappon magro

Tortino con le sarde *oppure* totani ripieni

Risotto alla marinara

Triglie con con condiglione e quenelle di patate, prezzemolo e cipollotto

Cappon magro

Salmon e verdure alla piastra e salsa vergine

Gnocchetti con ragout di pesce, pomodorini secchi, olive e capperi

Spaghetti alle vongole, bottarga di muggine e muddica atturrata

Tonno con pomodorini e aceto balsamico *oppure*
Tonno in crosta di pistacchi con salsa verde e verdure caramellate

Le ricette proposte, soprattutto quelle a base di pesce, possono variare in base alle disponibilità del mercato ed alla stagione





Parleremo anche di:

- L'attrezzatura indispensabile
- Leggere le ricette
- Ripasso
- La gelificazione: accenni

Le ricette proposte, soprattutto quelle a base di pesce, possono variare in base alle disponibilità del mercato ed alla stagione

Cucinate voi + Le insalate

Uova strapazzate

Tapenade e vinagrette alla provenzale

Insalata con prosciutto crudo, fichi o pere caramellate o melone, Roquefort e pomodori secchi

Insalata di ceci con sarde

Insalata eoliana cu 'u pane caliatu

Riassunto delle lezioni precedenti - L'attrezzatura minima indispensabile, ma più che sufficiente, per preparare migliaia di ricette.

Ogni partecipante cucinerà un piatto a scelta, in totale autonomia, portando gli ingredienti base da casa.





MYHOMEKITCHEN

ISCRIZIONE e MAGGIORI INFORMAZIONI

Chiamateci al numero **+39 335 836 41 65**

Inviateci una mail a **info@myhome.kitchen**

Direttamente sul nostro sito **www.myhome.kitchen**

via degli ulivi, 44 - OSPEDALETTI (IM)

