

Lezione di cucina

С ВАЛЕРИЕМ ЗВЕРЕВЫМ
(кулинарные уроки)

Горячая и темпераментная Италия великолепно отражает свой национальный характер в традиционных блюдах. Они любимы в разных уголках мира. Хотите привнести в свою жизнь немного солнца и вкуса? Приглашаем на мастер-классы с Валерием Зверевым! Будем наслаждаться итальянским вином, расскажем все секреты и тонкости приготовления блюд и просто зарядимся отличным жарким настроением!



Мастер-класс состоит из трёх блюд. Все участники готовят одинаковые блюда, по одному из каждой категории. Перед началом мастер-класса выпьем традиционный бокал вина (без него итальянцы готовить не начинают), познакомимся с Валерием Зверевым и начнём создавать шедевры!

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Вителло тоннато** 160g
- Запечённый целиком баклажан с молодым сыром и томатами конфи** 310g
- Тартар из тунца с авокадо** 140g

Научим готовить традиционный классический соус тоннато, поделимся всеми секретами и тонкостями. Узнаем, как делать правильную нарезку на тартар и готовить соус гуакамале.

ПИЦЦА

- Маргарита** 25см/210g
- «Чоризо» с паприкой** 25см/240g
- С окороком и шампиньонами** 25см/220g

Откроем все тайны приготовления правильного неаполитанского теста под чутким руководством шеф-повара. При желании можно забрать тесто домой и приготовить пиццу через 3 дня (после вызревания теста) – шеф всё подробно расскажет. Пиццу на мастер-классе готовим из нашего готового теста.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Равиоли с сыром страчателла и трюфелем** 230g
- Тортеллини с телятиной в трюфельном соусе** 250g
- Равиоли с лососем, томатами конфи и базиликом** 170g

Познакомим с историей и разновидностями равиоли. Научим технике лепки в зависимости от вида.

Максимальное количество участников – 15 человек.

МАСТЕР-КЛАССЫ ПРОВОДЯТСЯ:

ПН, ВТ, СР, ЧТ – с 17:00

ПТ – не проводятся

СБ – в любое время с 12:00 до 18:00

ВС – в любое время с 12:00 до 20:00

Стоимость участия в мастер-классе 2500 рублей с человека.

ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ:

Гостинка – до 15 человек.

Стол №20 – до 7 человек.

Зона столов №21-25 – до 15 человек.