

Lezioni di cucina

С МИХАИЛОМ АРАКЕЛОВЫМ
(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 Михаилом Аракеловым! 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 Михаилом Аракеловым 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 гуакамоле.

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.

РАВИОЛИ

Равиоли с баклажаном и вялеными томатами 250g

Равиоли с ягненком и пекорино романо 200g

Равиоли доппио с телячей щекой и молодым сыром 180g

Тортеллини с телятиной в трюфельном соусе 250g

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

Стоимость участия в мастер-классе

2000 рублей с человека.

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