



CHIAMA CUCINA *Academy*



MENU ^{DEL} CORSO

MY PERSONAL CHEF

CHEF
MARCO ROSSI

A TUTTO FRITTO

Tecnica per friggere tutto quello che vi piace: pesci , molluschi, crostacei, verdure, le pastelle fiori e foglie, la crema dolce alla cannella, mozzarella in carrozza e bocconcini di mozzarella. **PRO 1**

CARNEVALE IN FRIGGITRICE

Come preparare I dolci di carnevale. **BASE 1**

LA CUCINA ITALIANA IL BACCALA

Baccala in umido, baccala arrosto, baccala in insalta, baccala mantecato, Baccala alla vicentina , il ragu di baccala **PRO 3**

LA CUCINA ITALIANA

risi e risotti d'italia **BASE 1**

LA CUCINA ITALIANA

gli animali da cortile arriva natale e li prepariamo per le feste **BASE 1**

DOLCI AL CUCCHIAIO DA SERVIRE CALDI

i soufflé, il budino di castagne, tortino al cioccolato dal cuore morbido, crema brûlée, crespelle ripiene con crema e frutti di bosco **BASE 1**

SEMIFREDDI E PARFAIT

dolci da preparare in anticipo per le vostre feste **PRO 1**

MOUSSE

i dolci cremosi che potete preparare in poco tempo
mousse allo yogurt, mousse al cioccolato bianco, mousse alla nocciola, mousse al caffè, mousse alla fragola o lamponi, mousse all'amarena **PRO 1**

PASTA FROLLA

le paste frolle classiche
come prepararle e cosa ci possiamo fare **BASE 1**

PASTE FROLLE PER BISCOTTI FUORI GUSTO

Le frolle dai sapori stravaganti **BASE 1**

MUFFIN PIU' BELLI SE DECORATI

I muffin dalla preparazione alle possibilità di decorazione **PRO 1**

CIOCCOLATO CHE PASSIONE

Dolci al cioccolato e decori al cioccolato **PRO 1**

CHEF SAMUELE MONTI

LA ROMAGNA

Il matterello e il tagliere La sfoglia é un must per noi in Romagna, un arte che si tramanda di generazione in generazione.

La manualità e la praticità arrivano con il tempo, calli ed esperienza.

**PASTA ALL'UOVO LUNGA - PASTA ALL'UOVO CORTA E PASTINE
PASTA ALL'UOVO RIPENA - PASTA ALL'UOVO COLORATA BASE**

Il nostro pesce azzurro, che si trova nel nostro mare è fresco, ricco di vitamine e proteine. La lavorazione avviene con tecniche semplici e soprattutto con cotture veloci.

**SFORMATO DI PATATE E SARDEGNINI - SPIEDINO DI SOGLIOLE E VERDURE AUTUNNALI
SGOMBRO ARROSTO E CARCIOFI**

Le care cotture sotto vuoto. La tecnica di cottura sottovuoto aiuta nella conservazione della materia prima me non altera il prodotto. La cottura avviene in acqua per un periodo che varia da pochi minuti a lunghe ore, poi si può procedere con il raffreddamento e conservazione.

La materia prima non subisce nessuna alterazione se ben raffreddata e ben conservata in frigo.

**FILETTO DI MAIALINO CUBO DI MELE E MIRTILLO - FILETTO DI VITELLO CON MIRTILLI
E CUBO DI PATATE
CODA DI ROSPO SU CREMA DI PATATE ALLA MENTA
TRANCIO DI SALMONE SEMI OLEOSI E INSALATINA MISTA**

I secondi di pesce in padella I secondi piatti tradizionali rivisitati con un tocco di modernità, però sempre rispettando le materie prime e sapori di una volta.

**FILETTO DI SPIGOLA CARCIOFI E PATATE - TRANCIO DI ROMBO CON VERDURINE CROCCANTI
BRODETTO DELL'ADRIATICO E CROSTONI DI PANE
FILETTO DI GALLINELLA SU FONDOTA DI POMODORO**

Le paste ripiene condite con salse rivisitate

Paste farcite fatte a mano, servite con salse originali rivisitate.

L'arte della pasta fresca in diversi formati e colori.

**RAVIOLI SPINACI E RICOTTA CON SALSA DI DATTERINO E PESTO DI BASILICO
CAPPELLACCIO DI SALMONE E RICOTTA CON BRUNOISE DI VERDURE E PANNA
PANCOTTI RICOTTA E FUGHI SU CREMA DI FORMAGGIO DI FOSSA
PUNTARELLA RIPIENA DI ROBIOLA CON SPINACI CROCCANTI E PINOLI**

Cotture arrosto di carne e pesci Le cotture arrosto così succulente, sono preziose per noi cuochi tanto da permetterci di eseguirle pure nelle ore notturne, perché anche voi non fate lavorare il forno durante la notte?

**ARROSTO DI TACCHINO AL PROFUMO DI TIMO E PATATE NOVELLE
ARROSTO DI MAIALE CON PRUGNE E FRUTTI ROSSI - ARROSTO DI MANZO CON VERDURINE DI STAGIONE
FILETTO DI ORATA ARROSTO CON CAPONATA DI VERDURE MISTE - FILETTO DI MERLUZZO ARROSTO CON
VERDURE MISTE BOLLITE - FILETTO DI PLATESSA AROMATIZZATO CON CARCIOFI FRITTI**

CHEF
NICOLINI MARCO

ROPOSTA CORSO BASE DI SUSHI IN DUE LEZIONI PRO + 1 SPECIAL

SUSHI MAKE HOME · IL SUSHI FA CASA

Questa sera cena a casa Mia, Si ma di Sushi!

Un corso per essere voi a casa con gli amici a preparare il Sushi.

Tecniche fondamentali della cucina a base
di Maki e Uramaki, Sushi e Sashimi.

La maniera più semplice per imparare a sbalordire chi vuoi tu!

PARTIAMO

- 1) Il Riso**, primo attore protagonista che sostiene la scena di tutto il nostro menù Giapponese, come si prepara e come si cucina.
- 2) Pesce**, secondo ingrediente che ci accompagnerà durante la preparazione, il nostro costume per il Riso.
- 3) Gli altri Ingredienti**, tutto ciò che legherà il nostro Riso al Pesce, non tralasciamo i particolari, fanno la Differenza!
- 4) Componiamo il Piatto**, è ora di mettere in scena quello che abbiamo fatto!

A fine corso avrete ottenuto la conoscenza base per preparare piatti unici con semplici passi, ricette nuove facili da preparare.

Infine vi sarà mostrato come potere ampliare il vostro menù.

UNA SECONDA LEZIONE dove il tempo sarà dedicato unicamente alla preparazione di speciali Uramaki e non solo, che coinvolgono tutto il mondo Fusion del Sushi, dove i sapori esplodono nella naturalezza di colori e ingredienti esotici.

A voi la scelta

CHEF
GARATTONI ALESSANDRO

FOOD TRUKING PRIMO LIVELLO

Per iniziare a verificare il fantastico mondo dello street food, ricette dal mondo, test su di un vero **FOOD TRUCK PRO 3**

FOOD TRUKING SECONDO LIVELLO

Approfondimento professionale a completamento del primo corso, studio delle varie attività riguardanti la gestione di un **FOOD TRUCK PRO 6**

**CENA PIU' CORSO
CARNE**

MENU' di carne comprensivo di antipasto primo secondo e dolce, tutto sarà preparato dai corsisti seguiti dallo chef, al momento giusto il corsista realizzerà il suo piatto e lo servirà ai suoi colleghi seduti comodamente al tavolo **EXTRA BASE 1**

**CENA PIU' CORSO
PESCE**

MENU' di pesce comprensivo di antipasto primo secondo e dolce, tutto sarà preparato dai corsisti seguiti dallo chef, al momento giusto il corsista realizzerà il suo piatto e lo servirà ai suoi colleghi seduti comodamente al tavolo **EXTRA BASE 1**

**CENA PIU' CORSO
VEGETARIANA**

MENU' vegetariano comprensivo di antipasto primo secondo e dolce, tutto sarà preparato dai corsisti seguiti dallo chef, al momento giusto il corsista realizzerà il suo piatto e lo servirà ai suoi colleghi seduti comodamente al tavolo **EXTRA BASE 1**



CHIAMACUCINA *Academy*

Menù del Corso

My Personal Chef



Chef Marco Rossi

A tutto Fritto

Tecnica per friggere tutto quello che vi piace: pesci , molluschi, crostacei, verdure, le pastelle fiori e foglie, la crema dolce alla cannella, mozzarella in carrozza e bocconcini di mozzarella. **PRO 1**

Carnevale in friggitrice

Come preparare I dolci di carnevale. **BASE 1**

La cucina italiana il baccala

Baccala in umido, baccala arrosto, baccala in insalata, baccala mantecato, Baccala alla vicentina , il ragu di baccala **PRO 3**

La cucina italiana

risi e risotti d'italia **BASE 1**

La cucina italiana

gli animali da cortile arriva natale e li prepariamo per le feste **BASE 1**

Dolci al cucchiaino da servire caldi

i soufflé, il budino di castagne, tortino al cioccolato dal cuore morbido, crema brulè, crespelle ripiene con crema e frutti di bosco **BASE 1**

Semifreddi e parfait

dolci da preparare in anticipo per le vostre feste **PRO 1**

Mousse

i dolci cremosi che potete preparare in poco tempo
mousse allo yogurt, mousse al cioccolato bianco, mousse alla nocciola,
mousse al caffè, mousse alla fragola o lamponi, mousse all'amarena **PRO 1**

Pasta frolla

le paste frolle classiche
come prepararle e cosa ci possiamo fare **BASE 1**

Paste frolle per biscotti fuori gusto

Le frolle dai sapori stravaganti **BASE 1**

Muffin piu belli se decorati

I muffin dalla preparazione alle possibilità di decorazione **PRO 1**

Cioccolato che passione

Dolci al cioccolato e decori al cioccolato **PRO 1**

Chef Marco Rossi

A tutto Fritto

Tecnica per friggere tutto quello che vi piace: pesci , molluschi, crostacei, verdure, le pastelle fiori e foglie, la crema dolce alla cannella, mozzarella in carrozza e bocconcini di mozzarella. **PRO 1**

Carnevale in friggitrice

Come preparare i dolci di carnevale. **BASE 1**

La cucina italiana il baccala

Baccala in umido, baccala arrosto, baccala in insalata, baccala mantecato, Baccala alla vicentina , il ragu di baccala **PRO 3**

La cucina italiana

risi e risotti d'italia **BASE 1**

La cucina italiana

gli animali da cortile arriva natale e li prepariamo per le feste **BASE 1**

Dolci al cucchiaio da servire caldi

i soufflé, il budino di castagne, tortino al cioccolato dal cuore morbido, crema brûlée, crespelle ripiene con crema e frutti di bosco **BASE 1**

Semifreddi e parfait

dolci da preparare in anticipo per le vostre feste **PRO 1**

Mousse

i dolci cremosi che potete preparare in poco tempo mousse allo yogurt, mousse al cioccolato bianco, mousse alla nocciola, mousse al caffè, mousse alla fragola o lamponi, mousse all'amarena **PRO 1**

Pasta frolla

le paste frolle classiche come prepararle e cosa ci possiamo fare **BASE 1**

Paste frolle per biscotti fuori gusto

Le frolle dai sapori stravaganti **BASE 1**

Muffin piu belli se decorati

I muffin dalla preparazione alle possibilità di decorazione **PRO 1**

Cioccolato che passione

Dolci al cioccolato e decori al cioccolato **PRO 1**

