



26.5.2016 16:30-20:30

GASTROCENTRUM MORAVIA, OPTIKY 4B, PŘEROV

ITALSKÁ KUCHYNĚ I- TĚSTOVINY

1990 Kč

ŠKOLA
VAŘENÍ
S LUŽKEM A TOMEM

Co se naučíte:

Techniku výroby vaječných těstovin v domácích podmínkách a jak je správně vařit. Přípravu lasagní.

Připravíme si:

Čerstvé ravioli
Čerstvé lasagne a linguine
Omáčku Carbonara, Puttanesca
Pesto Genovese
Lasagne Bolognese
Těstoviny Aglio olio e peperoncini a
Al arabiata

Veškeré potřebné vybavení a pomůcky Vám zapůjčíme. V ceně kurzu je i malé občerstvení-nápoje a welcome drink. Každý účastník také obdrží certifikát o absolvování kurzu a zástěru na památku.

Na kurzy je nutné se přihlásit předem. Přihlásit se můžete zasláním emailu na bil@gastromorava.cz a obratem Vám zašleme číslo účtu a variabilní symbol. Částku uhradte co nejdříve. Místo v kurzu máte zajištěno až po zaplacení, do té doby budete vedeni jako náhradníci. Místa v kurzu jsou omezena, aby byl zaručen osobní přístup.