

КУРСЫ КУЛИНАРИИ В ТОСКАНЕ (ПАСТА)

1-3 ДНЯ



Мы прибываем во Флоренцию, чтобы научиться тонкому и гениальному искусству кулинарии. Тур включает в себя посещение кулинарных курсов в Тоскане, а также экскурсии по итальянским городам и региону – по Вашему индивидуальному выбору.

Выберите для себя один из двух курсов кулинарии - наш наиболее популярный вводный курс или продвинутый курс - для гурманов, желающих более подробно ознакомиться с темой. Каждый из этих курсов предусматривает получение 150-страничной «Книги кулинарных рецептов Тосканы» и фирменного фартука.

Tel: +7 (495) 255-0-252 BOOKING@QUESTTRAVEL.RU 21/5, KUZNETSKIY MOST ST., OFFICE 2055, 107031, MOSCOW



Все обучение проводится профессиональными шеф-поварами. С большим удовольствием **мы порекомендуем Вам лучшие сорта местных вин** к тому или иному блюду.

Фотографирование в процессе приготовления трапезы - приветствуется, равно как и употребление вина, и распевание любимых либретто итальянской оперы.

Все программы являются индивидуальными, мы приводим примерное описание.



Программа кулинарного курса

Tel: +7 (495) 255-0-252 BOOKING@QUESTTRAVEL.RU 21/5, KUZNETSKIY MOST ST., OFFICE 2055, 107031, MOSCOW QUEST TRAVEL

Получите удовольствие от насыщенного дня, посвященного урокам кулинарии от

наших итальянских шеф-поваров, - в процессе ознакомления с подлинными рецептами

тосканской кухни. Пошагово Вы научитесь делать такие виды пасты, как равиоли,

тальятелле, ньокки. После приготовления пасты шеф-повар научит Вас тому, как

приготовить великолепные соусы к тому или иному виду пасты - например, соус

песто, соус из базилика и помидоров, рагу из лесных грибов и сладкого лука, а также

рагу из мяса или утки и многие другие виды соусов. Рецепты могут меняться в

зависимости от сезона - неизменным остается использование только самых свежих

ингредиентов.

На всех курсах Вы будете наслаждаться плодами Вашего кулинарного творчества - в

сочетании с вином кьянти и оливковым маслом первого отжима местного

производства. Чтобы закупить продукты, Вы отправитесь на рынок под чутким

руководством шеф-поваров.

09.30. Встреча с водителем в центре Флоренции. 20-минутный трансфер к Вилле

Пандольфини. Встреча с шеф-поваром, начало Вашего кулинарного приключения.

10:00. Начало обучения. Ознакомление с историей тосканской кухни и меню

сегодняшнего дня. Приготовьтесь засучить рукава для творческого приготовления

великолепных блюд, которое пройдет на одной из двух античных кухонь.

13:00. Насладитесь пиром из Вами же приготовленных блюд в сопровождении

вкуснеших вин!

14:00. Возвращение во Флоренцию.

Продвинутый кулинарный курс включает в себя больше блюд и большее

количество времени на обучение. По Вашему желанию, количество дней может

быть любым - разнообразие блюд итальянской кухни позволяет готовить хоть

круглосуточно!

Tel: +7 (495) 255-0-252 BOOKING@QUESTTRAVEL.RU 21/5, KUZNETSKIY MOST ST.,

OFFICE 2055, 107031, Moscow



В продвинутом курсе Вы сосредоточитесь на разновидностях фаршированной пасты например, равиоли; на окрашивании пасты и приготовлении соответствующих соусов, а также на том, как правильно приготовить великолепное ризотто - начиная с бульона, - вторые блюда из мяса/дичи и, естественно, десерт. Трапеза будет состоять из 5-6 частей и включать в себя: два вида закусок; два вида первых блюд (равиоли, ризотто или ньокки); второе - в сопровождении одного или двух гарниров - и десерт. Каждый из пунктов подборки нашего меню уникален. Добавив к своему репертуару эти хорошо проверенные рецепты, Вы привезете с собой домой частичку кулинарной истории Тосканы!

ДО ВСТРЕЧИ В СОЛНЕЧНОЙ ИТАЛИИ!

