

Week end di sconti online
9-11 settembre



SET/
GEN
2023

CORSI DI CUCINA SU MISURA



Al fine di rispettare le misure di sicurezza previste dalle autorità e garantire comunque la miglior esperienza di apprendimento possibile, la nostra scuola ha modificato le procedure e il numero dei partecipanti in base alle norme vigenti.

I posti dei corsi sono limitati, è necessario iscriversi saldando il corso online sul sito www.ecucina.eu o telefonando al numero 3341934095

Scuola di cucina "è cucina"

Via XX Settembre 90 - 37129 Verona - T. +39 334 19 34 095

www.ecucina.eu | info@ecucina.eu

Orari di segreteria:

mercoledì e venerdì dalle 17.00 alle 19.30 o su appuntamento.

foto Mokkalib



CUCINA
NATURALE



VEGETARIANO



PANE E PIZZA



CUCINE ETNICHE



PASTICCERIA



LE STELLE
A È CUCINA



PRENOTA SUBITO
IL TUO CORSO DI CUCINA
TELEFONANDO AL
334 1934095

I corsi sono pratici
e tenuti da cuochi professionisti

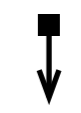


I corsi segnati con questo simbolo si svolgono in postazione singola di lavoro.

Le aule sono assegnate ai corsi in base alle esigenze didattiche e di sicurezza.

JUNIOR CHEF ACADEMY

PERCORSO DI 8 LEZIONI DI CUCINA
PER RAGAZZI DAI 12 ANNI



Giovedì 6, 13, 20, 27 ottobre e 3, 10, 17, 24
novembre dalle 17.00 alle 18.30

Il corso prevede **8 lezioni in cucina** con uno chef professionista di cucina classica e creativa.

Perché partecipare?

E' cucina offre ai ragazzi la possibilità di un'esperienza nel mondo della cucina in un ambiente sicuro che incoraggi la scoperta e la creatività.

Durante il corso, svolto in un clima rilassato favorito dalla tecnica interattiva, non solo si cucinerà davvero, ma i **ragazzi potranno apprendere, divertendosi, le basi della cucina professionale**, che resteranno un bagaglio prezioso per qualsiasi cosa faranno in futuro.

Iscrizioni a numero limitato
entro il 30 settembre

Costo delle percorso €360

PICCOLI CHEF

Corsi di cucina per bambini
e bambine dai 6 ai 10 anni



SABATO 1 **ottobre**
SABATO 19 **novembre**
SABATO 10 **dicembre**
SABATO 28 **gennaio**

Dalle 15.00 alle 17.00

Week end di sconti online

Da VENERDÌ 9 alle 8.00 a domenica 11 alle 20.00

Corsi scontati sul sito acquistabili online

Fino al 20%

SETTEMBRE 2022

I corsi si svolgono dalle 19.00 alle 22.00

I corsi bakery dalle 18.30 alle 22.00

I corsi del sabato dalle 9.00 alle 12.00

Mer 7	Focacce & panzerotti	cucina	€80
Ven 16	Cucina in coppia: menù pesce	cucina	€105
Lun 19	La cucina indiana	etnico	€80
Mar 20	10 Salse fai da te!	cucina	€80
Ven 23	Polpo, seppia, calamaro	cucina	€80
Lun 26	I Risotti di Ivan Bonamini	cucina	€80
Mer 28	Sushi e sashimi	etnico	€85
Ven 30	Paella & sangria	etnico	€80

OTTOBRE 2021

I corsi si svolgono dalle 19.00 alle 22.00

I corsi bakery dalle 18.30 alle 22.00

I corsi del sabato dalle 9.00 alle 12.00

Lun 3	Crostata moderna	pasticceria	€80
Lun 3	Piatti della cucina giapponese	etnico	€80
Ven 7	Tutto sulla pesce senza spreco	cucina	€80
Ven 7	Autoprodurre: la Kombucha	vegetariano	€80
Mer 12	Tutto sulla carne postazioni	cucina	€80
Mer 12	Biscotti! NEW	pasticceria	€80
Ven 14	Primi di pesce	cucina	€80
Ven 14	La sfoglia dalla A alla z	pasticceria	€80
Lun 17	Vasocottura al microonde Nuove ricette!	cucina	€80
Lun 17	Involtini & wraps di carne, pesce e verdure	cucina	€80
Ven 21	Finger Food per l'aperitivo	cucina	€80
Ven 21	Cucina in coppia: menù risotti	cucina	€105

Sab 22	Smoothies & Granole NEW	vegetariano	€80
Lun 24	Le stelle a èCucina: Francesco Baldissarutti Ristorante Le 4 Ciacole NEW	cucina	€95
Lun 24	Crepes e omelettes	cucina	€80
Mer 26	Lasagna dalla A alla Z	cucina	€80
Lun 31	Falafel & co. NEW	etnico	€80
Lun 31	Poke mon amour	etnico	€80

NOVEMBRE 2022

I corsi si svolgono dalle 19.00 alle 22.00

I corsi bakery dalle 18.30 alle 22.00

I corsi del sabato dalle 9.00 alle 12.00

Lun 7	Pasta fresca ripiena	cucina	€80
Lun 7	Croissants	pasticceria	€80
Ven 11	Sushi e sashimi	etnico	€85
Ven 11	Cucina in coppia: menù carne NEW	cucina	€105
Mer 16	Il burger perfetto di BUNS Verona!	cucina	€80
Ven 18	Secondi di pesce veloci ed economici	cucina	€80
Lun 21	Chef emergenti: I piatti del Ristorante Stilla NEW	cucina	€80
Sab 26	Pan Brioche dolce e salato	pasticceria	€80
Sab 26	Autoprodurre: seitan e tempeh	vegetariano	€80
Lun 28	Il tempo delle mele: strudel, tatin e apple pie	pasticceria	€80

DICEMBRE 2022

I corsi si svolgono dalle 19.00 alle 22.00

I corsi bakery dalle 18.30 alle 22.00

I corsi del sabato dalle 9.00 alle 12.00

Ven 2	Cucina in coppia : Sex & The Kitchen	cucina	€105
Lun 5	Pasticceria Step by step: La sacher	pasticceria	€80

Mer 7	Buffet di Capodanno	cucina	€80
Ven 16	Cucina in coppia: Christmas menu NEW	cucina	€105
Ven 16	Cucina in coppia: Family brunch NEW	cucina	€105
Sab 17	Colazione moderna: porridge & co. NEW	pasticceria	€80
Sab 17	Pandoro fatto in casa!*	pasticceria	€150
Lun 19	A Natale un classico goloso: Il Tronchetto! NEW	pasticceria	€80
Mer 21	Panettone gastronomico dal pane alla farcitura	cucina	€80
Ven 23	Krapfen e maritozzi	pasticceria	€80

* Il corso Pandoro si svolge dalle 9.00 alle 16.00

GENNAIO 2023

I corsi si svolgono dalle 19.00 alle 22.00

I corsi bakery dalle 18.30 alle 22.00

I corsi del sabato dalle 9.00 alle 12.00

Mer 11	Antipasti di pesce	cucina	€80
Lun 16	Cheese cake in 3 modi NEW	pasticceria	€80
Ven 20	Cucina in coppia: menù vegetariano	vegetariano	€105
Mer 25	Sushi e sashimi	etnico	€85
Mer 25	Tajine dal Maghreb	etnico	€80
Lun 30	Curry di carne, pesce e verdure	etnico	€80
Lun 30	Pasta frolla lovers	pasticceria	€80
Lun 30	Cucina libanese	etnico	€80

Seguici su:

metti "Mi piace" sulla pagina facebook **ecucinaverona**

CORSI BASE DI PIÙ LEZIONI DI CUCINA

Dagli antipasti ai secondi, dalla carne al pesce per arrivare ad un piatto da professionista.

Orario corsi dalle 19.00 alle 22.00

Sabato 1, 8, 15, 22 ottobre *	Corso base di cucina 4 lezioni	€290
Lun 7, 21, 28 novembre, 5 dicembre	Corso base di cucina 4 lezioni	€290
Mercoledì 9 e 23 novembre	Abc della cucina vegetariana golosa	€150
Venerdì 13, 20, 27 gennaio, 3 febbraio	Corso avanzato di cucina 4 lezioni	€290

* I corsi base del sabato si svolgono dalle 9.00 alle 12.00

CORSI BASE PANE PIZZA

I corsi di pane e pizza si svolgono dalle 18.30 alle 22.00

Lun 19 e 20 settembre	Base di panificazione: Pane, farine, impasti, lievitazioni	€150
Sab 15 ottobre**	Pane a lenta lievitazione	€150
Sab 5 novembre**	Pane con pasta madre	€150
Mer 28 settembre	Corso base di pizza in teglia	€80
Lun 12 dicembre	Corso base di pizza romana	€80
Lun 16 gennaio	Corso base di pizza tonda	€80
Mar 24 e mer 25 gennaio	Corso base di pizza con pasta madre	€150

**Il corsi base pane e pizza del sabato si svolgono dalle 9.00 alle 15.00

CORSI BASE DI PASTICCERIA

Sabato 3 e domenica 4 dicembre***	Il Panettone con pasta madre viva del Maestro Rolando Morandin	€395
Sabato 17 dicembre*	Pandoro fatto in casa!	€150

*** Il corso Panettone si svolge dalle 9.00 alle 18.00
*Il corso Pandoro si svolge dalle 9.00 alle 16.00