



LABORATORIO DIDATTICO DI CUCINA

La cucina è un ambiente ideale per stimolare la creatività, la comunicazione, la cooperazione e la gestione del tempo e delle risorse in un gruppo di lavoro.

Il **cooking team building** utilizza la cucina come un ambiente formativo, dove piccoli gruppi di lavoro si sfidano a chi si dimostra più abile nel realizzare elaborazioni culinarie, ma non solo.

Cucinare e mangiare insieme crea una sorta di "cameratismo", che rompe le barriere e crea le basi per un rapporto di amicizia più forte tra gli individui.

Corso di cucina (orario possibile dalle 15.30 alle 18.00).

I piatti che si possono preparare sono:

Strudel di ricotta e verdure con fonduta

Si parte dall'impasto per il ripieno e si costruisce lo strudel

I pizzoccheri, piatto tipico valtellinese, partendo dalla farina

Ogni ospite ha una postazione con gli ingredienti per impastare, scarrellare e tagliare la pasta.

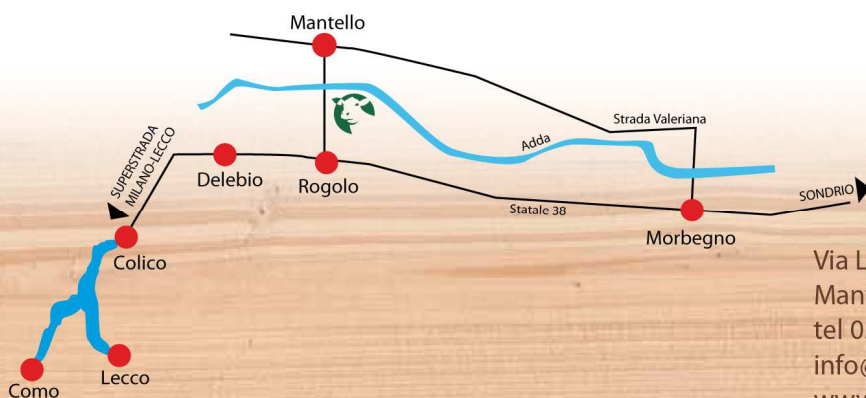
Le verdure da preparare (patate da pelare e verze da lavare e tagliare a tocchetti)

La crema di latte per fare il burro al momento

Tasca di vitello ripiena con verdure sauté

Si parte dalla carne, tagliando la tasca. Si prepara il ripieno da "intascare" e si cuoce il tutto.

Si preparano le verdure



Via Lungo Adda, 12
Mantello (SO)
tel 0342 680846
info@lafiorida.com
www.lafiorida.com

Monica Ruffoni
Guest Relation Manager
Cell. 346 0949247
direzione@lafiorida.com



Torta di mele e biscottini al burro
Impasti con farina e zucchero. Le mele di Ponte.

La tariffa del corso è di Euro 85 (iva 22% esclusa) a persona.

Il corso comprende:

le materie prime

l'assistenza dello staff di cucina.

la preparazione della sala da parte dei partecipanti al corso (tovaglie, tovaglioli, piatti, bicchieri, decorazioni floreali etc).

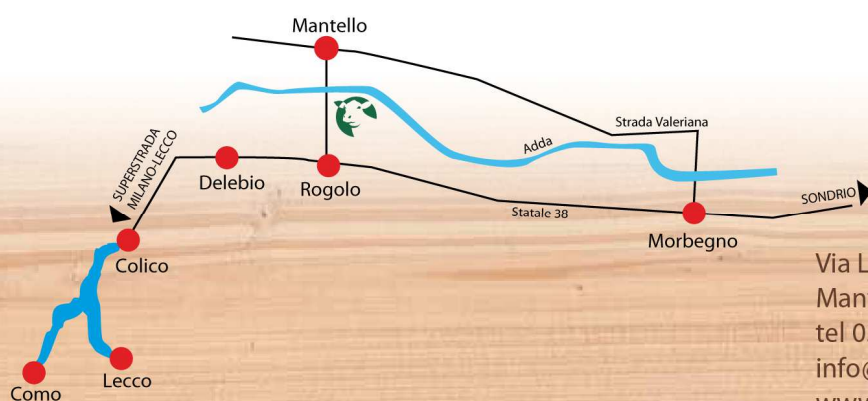
il menù cucinato

il cappello da cuoco

La tariffa non comprende:

le bevande al pasto

Grembiuli con logo



Via Lungo Adda, 12
Mantello (SO)
tel 0342 680846
info@lafiorida.com
www.lafiorida.com

Monica Ruffoni
Guest Relation Manager
Cell. 346 0949247
direzione@lafiorida.com