



SCUOLA DI CUCINA & CATERING ZENANDCOOK

Via Pontetti 16A/A 16131 Genova

Tel: +39 010385710 Cell: +39 3899088181

Email: info@zenandcook.it

Sito web: www.zenandcook.it

Ci trovate anche su:

Gennaio 2024

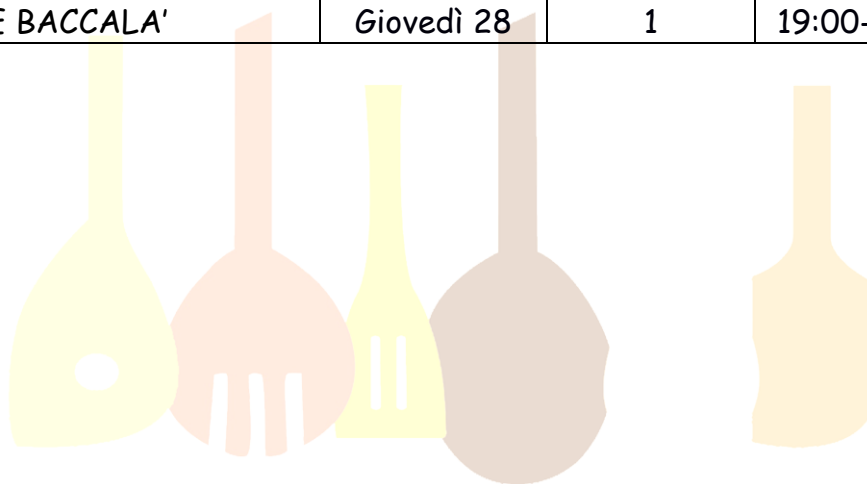
CORSO	GIORNO	N° LEZIONI	ORARIO	€
RISOTTI D'INVERNO	Giovedì 18	1	19:00-22:00	60,00€
CORSO TECNICHE DI CUCINA <i>Verdure, fondi, legumi e cereali</i>	Sabato 20	1 di 8	10:30-15:30	530,00€ 8 lezioni
NEW L'ABBINAMENTO DI-VINO <i>Cena e lezione di abbinamento vini</i>	Martedì 23	1	18:30-22:30	80,00€
FOCACCIA TIPO RECCO E FARINATA	Venerdì 26	1	19:00-22:00	60,00€
CORSO TECNICHE DI CUCINA <i>Salse madri, paste fresche e farcite</i>	Sabato 27	2 di 8	10:30-15:30	90,00€
NEW FINGERFOOD <i>La pasticceria salata</i>	Martedì 30	1	19:00-22:30	80,00€

Febbraio 2024

CORSO	GIORNO	N° LEZIONI	ORARIO	€
CORSO TECNICHE DI CUCINA <i>Il riso</i>	Sabato 3	3 di 8	10:30-15:30	90,00€
DUE CUORI E UNA PADELLA <i>San Valentino</i>	Martedì 6	1	19:00-22:30	120,00€ a coppia
PIZZA NAPOLETANA E ROMANA IN TEGLIA	Giovedì 8	1	19:00-22:30	80,00€
CORSO TECNICHE DI CUCINA <i>Le uova</i>	Sabato 10	4 di 8	10:30-15:30	90,00€
SUSHI E SASHIMI <i>con Makoto Moriyama</i>	Martedì 13	1	19:00-22:00	90,00€
LE TORTE DI KNAM	Giovedì 15	1	19:00-22:30	80,00€
CORSO TECNICHE DI CUCINA <i>La carne</i>	Sabato 17	5 di 8	10:30-15:30	90,00€
LA FOCACCIA GENOVESE	Martedì 20	1	18:30-22:30	80,00€
NEW LA CBT <i>La cottura a bassa temperatura</i>	Giovedì 22	1	19:00-22:30	80,00€
CORSO TECNICHE DI CUCINA <i>Il pesce</i>	Sabato 24	6 di 8	10:30-15:30	90,00€
NEW L'ABBINAMENTO DI-VINO <i>Cena e lezione di abbinamento vini</i>	Martedì 27	1	18:30-22:30	80,00€
PROFUMI DI PANE	Giovedì 29	1	18:30-22:30	80,00€

Marzo 2024

CORSO	GIORNO	N° LEZIONI	ORARIO	€
CORSO TECNICHE DI CUCINA <i>I lievitati</i>	Sabato 2	7 di 8	10:30-15:30	90,00€
NEW LA CUCINA GLUTENFREE	Lunedì 4	1	19:00-22:30	150,00€ <i>2 lezioni</i>
NEW LA PASTICCERIA GLUTENFREE	Martedì 5	1	19:00-22:30	80,00€
NEW LE TORTE DA CREDENZA	Giovedì 7	1	19:00-22:30	80,00€
CORSO TECNICHE DI CUCINA <i>La pasticceria</i>	Sabato 9	8 di 8	10:30-15:30	90,00€
SUSHI E SASHIMI <i>con Makoto Moriyama</i>	Martedì 12	1	19:00-22:00	90,00€
PROFUMO DI BASILICO <i>Il pesto al mortaio dop con il vicecampione 2008 Mauro Canepa</i>	Mercoledì 13	1	10:30-15:30	60,00€ 90,00€ <i>con il mortaio</i>
NEW BREAKFAST BAKERY <i>La pasticceria da colazione</i>	Giovedì 14	1	19:00-22:30	80,00€
NEW LA CUCINA VEGANA <i>di Michele Granuzzo</i>	Lunedì 18	1 di 2	19:00-22:30	150,00€ <i>2 lezioni</i>
NEW LA PASTICCERIA VEGANA <i>di Michele Granuzzo</i>	Martedì 19	2 di 2	19:00-22:30	80,00€
LA CUCINA MOLECOLARE	Venerdì 22	1	19:00-22:00	80,00€
NEW L'ABBINAMENTO DI-VINO <i>Cena e lezione di abbinamento vini</i>	Martedì 26	1	18:30-22:30	80,00€
STOKKE E BACCALA'	Giovedì 28	1	19:00-22:30	80,00€



Ogni lezione comprende la degustazione finale delle preparazioni effettuate.
In caso di imprevisti, eventuali disdette dovranno pervenire entro 48h dallo svolgimento della lezione,
in caso contrario non sarà possibile riutilizzare la quota