

Kooklessen bij luciaz' eeterij

Al 10 jaar organiseert Lucia een kookcursus van 3 lessen. Een cursus waarbij je nieuwe vaardigheden leert of je kennis vergroot, zodat je je ontspannen en met vertrouwen in de keuken staat. Je krijgt meer kennis over de mogelijkheden van producten en van het samenstellen van een gevarieerd menu. Je maakt in de lessen (delen) van gerechten met verschillende technieken en bereidingswijzen.

Drie lessen

In de eerste les inventariseert Lucia jouw specifieke wensen, die zo mogelijk in de volgende twee lessen worden verwerkt. De basis van de cursus ziet er als volgt uit.

Les 1: Snijtechnieken

Les 2: Sauzen (bindmiddelen) en vlees

Les 3: Vis of nagerechten

De kooklessen duren ongeveer 3,5 uur en er kunnen maximaal 6 personen meedoen. De drie lessen kosten samen 150 euro.

De cursus 'Brood en gebak'

De cursus 'Brood en gebak' is een dagvullend programma. Je leert op ambachtelijke wijze zelf brood, taart en gebak maken. De geheimen van het gisten en rijzen van brood worden ontrafeld. Je krijgt het vormen van brood en broodjes onder de knie en terwijl het brooddeeg staat te rijzen, ga je aan de slag met taartdeeg, klein gebak en vullingen. Met een hoofd vol kennis en een tas vol met je eigen bakproductie ga je aan het eind van een les naar huis.

Les 1: Wit brood, busbrood vormen, bladerdeeg en fillodeeg

Les 2: Volkorenbrood, batard vormen, hartige taartdeeg

Les 3: Feestbrood, sodabrood, pizzadeeg

De lessen van de cursus 'Brood en gebak' duren ongeveer 6 uur (van 11:00 tot 17:00 uur), vanwege de tijdsduur het rijzen van het deeg lunchen we tussendoor. Het aantal deelnemers aan de cursus is minimaal 2 en maximaal 4. De drie lessen kosten samen 165 euro. Een losbladig informatieboek en alle recepten zijn bij de prijs inbegrepen.

Eénmalige bakdagen

Bakdagen voor één dag zijn ook mogelijk. Je krijgt dan de belangrijkste lessen in één dag. De kosten hiervoor zijn 70 euro all-in.



Middenvaart 3
8537 SK Echten (Frl)
0613 718 341
info@luciaz.nl