Corso di Cucina completo



Luogo **Lombardia, Cremona** https://www.annuncici.it/x-15623-z



Il nostro corso di cucina è concepito per diffondere e promuovere la cultura della buona tavola e formare quindi persone, partendo dalle basi, con competenze che spaziano dalla conoscenza e scelta delle materie prime, alle nozioni della cucina classica italiana, all'utilizzo di tecniche innovative e varie strumentazioni, introducendo l'allievo nei segreti delle tecniche di preparazione.

È rivolto ad appassionati, a neofiti, a chi tra le padelle non si sente a proprio agio, ma anche a chi vuole trasformare la propria passione in un lavoro o vuole migliorare o approfondire la propria tecnica e le proprie conoscenze scoprendo i trucchi del mestiere.

PROGRAMMA

Cenni di storia culinaria • Utensili ed attrezzature di cucina • Organizzazione della propria postazione di lavoro • Spesa e valutazione della qualità degli ingredienti • Saper leggere le ricette • Gli antipasti caldi e freddi • I primi piatti • La pasta secca, fresca e ripiena, all'uovo o di semola, tipi di farine, tipologie di impasto: lasagne, ravioli, maltagliati, tagliatelle, ecc.; • Tecniche di preparazione (a mano, a macchina, colorata) • Gli gnocchi: di patate, di riso, di ricotta, di verdure • I brodi • Le Minestre, Zuppe, Creme, Vellutate • I risotti: le diverse qualità di riso e loro utilizzo, mantecatura • Tipi e tempi di cottura • Realizzazione di basi, i roux • Sughi e salse, il condimento giusto a seconda del tipo e della ruvidità della pasta: pomodoro, ragù, pesto, carbonara, amatriciana, puttanesca, besciamella, ecc. • La pasta frolla e briseè • I contorni • Le verdure: stagionalità, pulizia, taglio (julienne, matignon, brunoise, ecc.) e tecniche

						回線			a: lessat os la il p deglass malare e de cottu cucchiai	atura bi di lune ura eritura	warta biai wieura, p wieurschi wieusstitu	ar ser a , constac ira, acta creme e	gratinate, di angina di angina di angina di angina di an	6 10 13 6 10 13	ecc. La lord a Mosti, dia Tecn dia e che di cons	less m iche di u d zarian	aa. ə grig revarazion a akkci: im	piatti La la late du li aso - La e sa - La nenti di	
https://www.an	Corso di	https://www.an	Corso di	https://www.an	Corso di	https://www.an	Corso di	HACCP Corso b	co piennale <u>c.</u>	https://wquen	za 1 [°] Volta	https://wasett	୍ଦୁ imana - Di <u>ଘ</u>	https://waibili	tà 15 posti	https://w % 80,0	00 amui <u>⊆</u>	https://www.an	Corso di
nuncici.it/x-15623	Cucina compl	nuncici.it/x-15623	Cucina comple	nuncici.it/x-15623	Cucina compl	nuncici.it/x-15623	Cucina compl	nuncici.it/x-15623	Cucina compl	nuncici.it/x-15623	Cucina compl	nuncici.it/x-15623	Cucina compl	nuncici.it/x-15623	Cucina compl	nuncici.it/x-15623	Cucina compl	nuncici.it/x-15623	Cucina comple
}-z	eto	}-z	eto	3-z	eto	}-z	eto	}-z	eto	3-z	eto	3-z	eto	3-z	eto	3-z	eto	}-z	eto