

## Lombardia, Cremona



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.

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 brisé • I contorni • Le verdure: stagionalità, pulizia, taglio (julienne, matignon, brunoise, ecc.) e tecniche

di cottura: lessate, al vapore, glassate, fritte, gratinate, rosolate, ecc. • La polenta • I secondi piatti • La  
della carne, il pollaio, le uova bianche e allungina • La polenta • I secondi piatti • La  
lessatura, la glassatura, la bollitura, la frittura • Le tecniche di cottura: lessate, rosolate, griglia-  
natura, al vapore e di forno • I dolci • La polenta • I secondi piatti • La  
base, al cucchiaio e al piatto, torte, creme e biscetteria • Le tecniche di conservazione • Fondamenti di

Corso biennale - Frequenza 1 volta alla settimana - Disponibilità 15 posti - €780,00 annui



## Corso di Cucina completo



## Corso di Cucina completo



## Corso di Cucina completo



## Corso di Cucina completo



Corso di Cucina completo



## Corso di Cucina completo



Corsai di Cucina completo



Corso di Cucina completo



Corso di Cucina completo



## Corso di Cucina completo