

-
- La cucina Italiana
 - La Brigata in una cucina
 - Le attrezzature dello Chef
 - La storia del Pane e della Pizza

2. NOZIONI DI BASE

- La cottura dei cibi
- La surgelazione e congelamento
- Il sottovuoto
- L'Igiene come cultura

3. LO CHEF PROFESSIONISTA

- Decalogo del professionista
- Mettersi in proprio
- L'Impresa artigiana oggi
- Prevenzione e sicurezza
- Marketing e Merchandising

4. GLI INGREDIENTI BASE

- La farina
- Il burro
- L'acqua
- Il sale
- Le uova
- I Grassi

5. LA FRUTTA E LA VERDURA

- La verdura in cucina
- La frutta - 1° parte
- La frutta 2° parte
- La marmellata e le confetture

6. LA PIZZA

- Il lievito
- Il malto
- La mozzarella
- La salsa per pizza
- La soia
- La biga
- La lievitazione

-
- La manipolazione
 - L'impasto
 - Metodi di lavorazione
 - La cottura della pizza
 - Le pizze più diffuse

7. IL PANE E GLI SNACK

- Fare il Pane
- Gli Snack (parte 1)
- Gli Snack (parte 2)
- Gli Antipasti italiani

8. LA PASTICCERIA

- La pasta sfoglia
- I Plum Cake
- Le masse montate
- Le meringhe
- Basi di Cioccolato
- Il Pan di Spagna

9. LE CREME

- La panna
- La Chantilly all'Italiana
- La crema pasticciera di base
- La Crema Catalana

10. SALUTE E SALUTISTICI

- Le intolleranze
- Le fibre ed i loro benefici
- L'Igiene degli alimenti
- I Legumi

11. RAGU E PRIMI

- Il ragù
- I primi al sapore di Campagna
- I primi al sapore di Mare
- L'Amatriciana
- Zuppe e risotti

12. LA CARNE ED IL PESCE

-
- Il Pesce azzurro
 - Conoscere il pesce
 - Il Vitello
 - La carne in cucina
 - Il vitello ed i suoi tagli
 - Agnello, Capriolo e Cervo

13. CUOCERE DA PROFESSIONISTA

- Grigliare
- Il Bollito
- La Frittura
- Il Brasato
- L'Arrosto
- Stufare & Stufato

OFFERTA; prezzi, costi e condizioni

- Tutti i corsi PIUITALIA sono personalizzabili nella durata e modalità dello stage in funzione delle esigenze di ogni allievo.
- Sono previste BORSE DI STUDIO per persone disoccupate e sotto i 30 anni.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI E PER ISCRIZIONI, CONTATTACI SUBITO! Chiudi