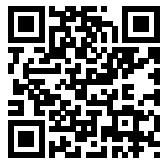


Corso online di cucina avanzata



Luogo

Emilia-Romagna, Ravenna

<https://www.annunci.it/x-204623-z>

ISCRIZIONI APERTE AL CORSO ONLINE IN AUDIOVIDEO CONFERENZA DI CUCINA AVANZATA- IL CORSO PREVEDE UNA QUOTA DI ISCRIZIONE

CALENDARIO: 8 ore, 4 lezioni

DOCENTE: Cuoca professionista

RILASCIA: Attestato di Frequenza Formativo.

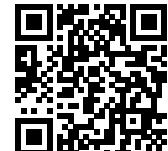
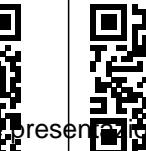
MODALITA' DIDATTICA: Streaming (a distanza con docente in diretta).

DESCRIZIONE

Il corso di cucina avanzata si svolgerà su quattro appuntamenti con una Docente di Cucina di comprovata esperienza in Accademie e in Cucine Professionali Ricettive. Le lezioni prevedono la spiegazione di tecniche di cottura che esistono da sempre ed altre che sono state introdotte o ridimensionate nella cucina moderna. Uno show-cooking interattivo, concepito per rispondere alle richieste di chi si avvicina a questa modalità di apprendimento.

DESTINATARI

Il corso è rivolto a principianti e appassionati aventi già nozioni di cucina che abbiano voglia di imparare, a chi piace rimanere informato e partecipare in gruppo allo sviluppo di progetti culinari, a chi si diverte a sperimentare o consolidare tecniche di preparazione e cottura, avendo un minimo di padronanza degli spazi e degli utensili.

										
Corso online di cucina avanzata	Corso online di cucina avanzata	Corso online di cucina avanzata	Corso online di cucina avanzata	Corso online di cucina avanzata	Corso online di cucina avanzata	Corso online di cucina avanzata	Corso online di cucina avanzata	Corso online di cucina avanzata	Corso online di cucina avanzata	Corso online di cucina avanzata
https://www.annunci.it/x-204623-z	https://www.annunci.it/x-204623-z	https://www.annunci.it/x-204623-z	https://www.annunci.it/x-204623-z	https://www.annunci.it/x-204623-z	https://www.annunci.it/x-204623-z	https://www.annunci.it/x-204623-z	https://www.annunci.it/x-204623-z	https://www.annunci.it/x-204623-z	https://www.annunci.it/x-204623-z	https://www.annunci.it/x-204623-z
Corso online di cucina avanzata	Corso online di cucina avanzata	Corso online di cucina avanzata	Corso online di cucina avanzata	Corso online di cucina avanzata	Corso online di cucina avanzata	Corso online di cucina avanzata	Corso online di cucina avanzata	Corso online di cucina avanzata	Corso online di cucina avanzata	Corso online di cucina avanzata

tecniche.

- Tools principali: WOK, VAPORIERA di BAMBÙ, FRIGGITRICE, COUTELLERIE.
- Tecnica in esecuzione: tagli, impasti, frittura e vapori.
- PIATTO: ravioli a vapore realizzati a mano, varietà di frittura a secco o in pastella.

TERZA LEZIONE

Le nostre papille gustative si esaltano tramite la memoria organolettica. Saper presentare la semplicità del gusto implica la conoscenza delle proprietà degli ingredienti.

- Tools principali: RONER o TERMOSTATO, S/V, SIFONE.
- Tecnica in esecuzione: conserve alimentare e sous vide, CBT/cottura bassa temperatura.
- PIATTO: branzino su spuma sifonata e crumble aromatico.

QUARTA LEZIONE

Cuciniamo da sempre, alcuni metodi di cottura sono riemersi dal passato. Accostano la cucina moderna tecniche di cottura dei nostri predecessori ai fornelli.

- Tools principali: vasi per cottura, pentolone a bordo alto.
- Tecnica in esecuzione: vaso-cottura.
- PIATTO: spezzatino di carne, verdure in vetro.

OBIETTIVI, PUNTI DI FORZA, COMPETENZE

- Obiettivi: Padronanza delle tecniche di cottura, conoscenza degli ingredienti, sviluppo del gusto e della creatività in cucina.
- Punti di forza: Lezioni concentrate su ricette classiche rivisitate per stimolare la fantasia e perfezionare il gusto, consolidando le proprie competenze.
- Competenze: Al termine del percorso formativo il discente avrà acquisito competenze nelle cotture e tagli di materie prime, padronanza piano cottura, consapevolezza degli accostamenti.

QUALI SARANNO I PASSI SUCCESSIVI ALLA RICHIESTA DI INFORMAZIONI?

Richiedi maggiori informazioni, senza impegno! Appena riceveremo la tua richiesta, sarai contattato dal referente formativo che ti fornirà tutti i dettagli del corso, ti darà le informazioni sulle modalità, programma, orari, modulo iscrizione e metodi di pagamento.