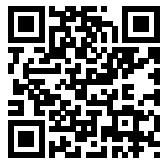


Corso online di cucina avanzata



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

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.