

Corso online di cucina base



The screenshot shows the landing page for a cooking course. At the top left is the 'Progetto Performare' logo. To the right is a blue header bar with the text 'PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI' and the website 'www.progettoperformare.it - corsi@progettoperformare.it'. Below the header are social media icons for Facebook, Instagram, LinkedIn, and Twitter. The main title 'Corso online di Cucina base' is centered in a green bar, with the subtitle 'in audiovideo conferenza' underneath. Below the title are two images: a chef in a kitchen and a dish of mussels in a bowl. The page has a light green background.



Luogo

Toscana, Firenze

<https://www.annunci.it/x-309049-z>

ISCRIZIONI APERTE AL CORSO ONLINE IN AUDIOVIDEO CONFERENZA DI CUCINA - CORSO A PAGAMENTO

CALENDARIO: 12 ore, 6 lezioni

DOCENTE: Cuoca e Formatrice di Cucina di comprovata esperienza in Accademie e in Cucine Professionali Ricettive.

RILASCIA: Attestato di Frequenza Formativo.

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

DESCRIZIONE

Il corso online di cucina base affronterà diverse tematiche attraverso uno show cooking interattivo che ripassa le tecniche di cottura e di preparazione, consolidando la padronanza degli spazi in cucina. Un corso che tende a sviluppare dei progetti in condivisione e a rispondere alle richieste di ogni partecipante. Le lezioni si svolgeranno alternando nozioni teoriche e slide didattiche a dimostrazioni pratiche sull'esecuzione di alcune ricette. Molte idee e spunti verranno trasmessi per replicare le preparazioni nella propria cucina in base all'attrezzatura di cui si dispone.

DESTINATARI

Il corso è rivolto ai principianti, aspiranti cuochi e a chiunque desideri imparare le basi della cucina, è adatto a chi si avvicina al mondo culinario con grande passione, a chi piace l'estetica del piatto raggiunta

con semplici attrezature.

CON DURATA (12 ore) E 6 LEZIONI

è un corso colorato e gustoso, che trae dei benefici per chi vuole valorizzare la cucina di casa.

Tools: MICROONDE, PADELLA ANTIADERENTE.

TECNICA: tostatura, impugnatura, pigmentazione.

PIATTO: corali, salse e salse aromatizzate e tostatura del risotto.

• SECONDA LEZIONE

Le basi della pasticceria classica. Come creare una torta per ogni occasione.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• TERCER LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUARTA LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINTA LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• SESTA LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• SETTIMA LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• OTTAVA LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• NINNA LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• DECIMA LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• UNDICESIMA LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• DODICESIMA LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• TREDICESIMA LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUATTORDICESIMA LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINQUAGESIMA LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINQUAGESIMA UNA LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINQUAGESIMA DUE LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINQUAGESIMA TRE LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINQUAGESIMA QUATRO LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINQUAGESIMA CINQUE LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINQUAGESIMA SEI LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINQUAGESIMA SETTE LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINQUAGESIMA OTTO LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINQUAGESIMA NINE LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINQUAGESIMA DODICI LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINQUAGESIMA DICIANNOVE LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINQUAGESIMA DUENTA UNA LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINQUAGESIMA DUENTA DUE LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINQUAGESIMA DUENTA TRE LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINQUAGESIMA DUENTA QUATRO LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINQUAGESIMA DUENTA CINQUE LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINQUAGESIMA DUENTA SEI LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINQUAGESIMA DUENTA SETTE LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINQUAGESIMA DUENTA OTTO LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINQUAGESIMA DUENTA NINE LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINQUAGESIMA DUENTA DODICI LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINQUAGESIMA DUENTA DICIANNOVE LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINQUAGESIMA DUENTA DICIANTRE LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINQUAGESIMA DUENTA DUENTA UNA LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINQUAGESIMA DUENTA DUENTA DUE LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINQUAGESIMA DUENTA DUENTA TRE LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINQUAGESIMA DUENTA DUENTA QUATRO LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINQUAGESIMA DUENTA DUENTA CINQUE LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINQUAGESIMA DUENTA DUENTA SEI LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINQUAGESIMA DUENTA DUENTA SETTE LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINQUAGESIMA DUENTA DUENTA OTTO LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINQUAGESIMA DUENTA DUENTA NINE LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINQUAGESIMA DUENTA DUENTA DODICI LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINQUAGESIMA DUENTA DUENTA DICIANTRE LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINQUAGESIMA DUENTA DUENTA DICIANTRE LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINQUAGESIMA DUENTA DUENTA DICIANTRE LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINQUAGESIMA DUENTA DUENTA DICIANTRE LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINQUAGESIMA DUENTA DUENTA DICIANTRE LEZIONE

Le basi della cucina base.

Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.

TECNICA: addensamenti, lievitazioni.

• QUINQUAGESIMA DUENTA DUENTA DICIANTRE LEZIONE

Le basi della cucina base.

Piatto: cialda gelato con mousse e decori in cioccolato, pan di spagna, creme frosting.

- **TERZA LEZIONE**

Le tecniche degli arbori che spopolano nella cucina moderna.

Tools: VASI PER COTTURA ERMETICA.

Tecnica: CBT, Vaso- cottura, Sous Vide.

Piatto: spezzatino di carne in vaso cottura e conserve di verdura.

- **QUARTA LEZIONE**

La cucina veloce e la cucina sana. Tools: WOK, VAPORIZZATRICE.

Tecnica: vapore, wok.

Piatto: gnocchi al vapore, verdure saltate.

- **QUINTA LEZIONE**

La tecnica per friggere in modo appropriato la materia prima.

Tools: FRIGGITRICE.

Tecnica: frittura, impanatura.

Piatto: tempura, churros, molluschi.

- **SESTA LEZIONE**

La cottura a crudo e la pigmentazione.

Tools: COUTELLERIE.

Tecnica: tagli a lama, aria.

Piatto: tartare di manzo, aria di lecitina, tagli di verdura.

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.

VANTAGGI DI UN CORSO IN VIDEO CONFERENZA

- Formatore: gli stessi docenti dei nostri corsi in presenza nella loro zona di attività;
- È possibile ricevere le registrazioni di lezioni perse o di particolare interesse;
- Notevole risparmio di tempo e denaro, non essendovi lo spostamento casa/ufficio/sede corso;
- Il corso è in diretta e si possono porre domande a voce o per iscritto come nei corsi in presenza;
- È possibile scaricare durante la lezione materiale aggiuntivo che il docente mette a disposizione, oppure riceverlo in seguito direttamente nella propria posta elettronica. Chiudi