

Corso online di cucina base



Luogo

Friuli-Venezia Giulia, Udine

<https://www.annunci.it/x-376341-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

										
Corso online di cucina base	Corso online di cucina base	Corso online di cucina base	Corso online di cucina base	Corso online di cucina base	Corso online di cucina base	Corso online di cucina base	Corso online di cucina base	Corso online di cucina base	Corso online di cucina base	Corso online di cucina base

Corso online di cucina base

<https://www.annunci.it/x-376341-z>

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, VAPORIZERA.

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