

Corso pratico di cucina a L'Aquila

Progetto Performare

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI
www.progettoperformare.it - corsi@progettoperformare.it

f

CORSO PRATICO DI CUCINA



Luogo

Abruzzo, L'Aquila

<https://www.annunci.it/x-399116-z>

ISCRIZIONI APERTE AL CORSO DI FORMAZIONE PRATICA DI CUCINA ORGANIZZATO A L'AQUILA
- CORSO A PAGAMENTO (Richiedi Informazioni)

SCHEDA TECNICA

- Durata: 28 ore, 7 lezioni.
- Docente: Cuoco/Chef.
- Materiale didattico: Dispense didattiche, ricettari e kit di cucina.
- Sede: Il corso si svolgerà presso una cucina attrezzata.
- Titolo: Si rilascia Attestato di Frequenza Formativa.

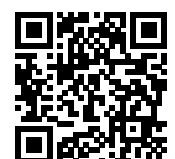
DESCRIZIONE

Il corso pratico di cucina fornisce i fondamenti per imparare e/o consolidare le tecniche di cottura e di preparazione per ogni portata con una visione totale del servizio in tavola e una particolare attenzione all'organizzazione della cucina. Le lezioni sono svolte in presenza, ognuna dedicata a una portata; includeranno nozioni tecniche di cottura, caratteristiche materia prima e merceologia.

A CHI E' RIVOLTO

Il corso pratico di cucina è rivolto agli operatori di settore, principianti, aspiranti cuochi e a chiunque desideri imparare i fondamenti della cucina, a chi vuole migliorarsi o confrontarsi con nuove tecniche o imparare la padronanza sia del piano di lavoro sia del progetto di cucina in sè, apprendendo nozioni di organizzazione (plan).

 Corso pratico di cucina a L'Aquila					
Corso pratico di cucina a L'Aquila					



Corso pratico di cucina a L'Aquila
<https://www.annunci.it/x-399116-z>



Corso pratico di cucina a L'Aquila
<https://www.annunci.it/x-399116-z>



Corso pratico di cucina a L'Aquila
<https://www.annunci.it/x-399116-z>



Corso pratico di cucina a L'Aquila
<https://www.annunci.it/x-399116-z>

Corso pratico di cucina a L'Aquila
<https://www.annunci.it/x-399116-z>

-
- METODI DI COTTURA: tostatura, wok, bollitura.
 - RISO: tostatura, bollitura, mantecatura, pigmentazione naturale. Selezione dei chicchi, differenze tra riso, risotti e cous cous.

SECONDI DI CARNE

Scelta del taglio di carne e origine dell'allevamento. Mantenimento dei succhi della carne, le diverse cotture, approfondimento sulle proprietà della carne bianca e della carne rossa. Conservazione delle carni in sottovuoto.

- TECNICA DI CUCINA: taglio.
- METODI DI COTTURA: vasocottura / sous vide, CBT, roner, sottovuoto.

SECONDI DI PESCE

L'importanza della catena del freddo per la scelta del pescato e conoscenza della zona FAO. Pesce di allevamento o d'alto mare, pulizia del pesce, molluschi e mitili. Crostacei come finger food, frittura con presentazione al cartoccio da street food.

- TECNICA DI CUCINA: pulizia ittica, sfilettatura, eviscerazione.
- METODI DI COTTURA: cottura al sale, wok, frittura e impanatura panko/ pasta kataifi, marinatura.

FRITTURE

Scelta dell'olio per punti di fusione. La versatilità della frittura per ogni tipo di portata e presentazione. Selezione delle panature per carni, e formaggi stagionati. Impasti per dolci e verdure.

- TECNICA DI CUCINA: taglio verdure, panatura, condimenti.
- METODI DI COTTURA: frittura in olio, frittura ad aria.

DOLCI

Basi di pasticceria con frolle e lievitate. Scelta di gelificanti, fissanti e agenti lievitanti per la composizione di dolci da frigo o prodotti bakery in formato monoporzione o da taglio. Decoro con frutta e composti.

- TECNICA DI CUCINA: impasti a freddo, stesura e composizione.
- METODI DI COTTURA: sifone, montature con planetaria, cotture statiche per lievitati, gelificazione.

OBIETTIVI, PUNTI DI FORZA E COMPETENZE

L'obiettivo del corso è imparare le tecniche di base della cucina diventando indipendenti nella preparazione e creazione delle proprie ricette ed aprire alcuni spiragli su un argomento che è costantemente in evoluzione cementandolo con solide basi organizzative.

Nello specifico:

- Conoscenza della materia prima e la sua conservazione;
- Tecniche di preparazione (impasti e tagli);
- Tecniche di cottura, nuove e consolidate, e conoscenza attrezzature;
- Esposizione e creazione pietanze.

Tra i punti di forza del corso vi sono la preparazione tecnica e pratica, la conoscenza della materia e

delle attrezzature industriali e professionali riadattate per uso domestico.

Al termine del percorso formativo il discente avrà acquisito le competenze per poter entrare presso qualsiasi cucina, con la possibilità di crescita personale e professionale, conoscerà quale attrezzo è giusto al momento giusto, quale tecnica abbinare e utilizzare per il fine progettato, l'iter di preparazione e consolidamento della tecnica di cottura.

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 e sede, modulo iscrizione e metodi di pagamento. Chiudi