Corso online di cucina base

Luogo **Calabria, Reggio di Calabria**
https://www.annuncici.it/x-430798-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 attrezzature.

CORSO ONLINE (12 ore, 6 lezioni)
• PRIMA LEZIONE
Il sapore colorato e aromatizzato gustoso. Tecniche del vapore. Valorizzare l'estetica di un piatto.
Tools: MICROONDE, PADELLA ANTIADERENTE.
Tecnica; tostatura, spugnatura, pigmentazione.
Piatto: coral suit e sponge aromatizzato e tostatura del risotto.
• SECONDA LEZIONE
Le basi della pasticceria classica. Come creare una torta per ogni occasione e il dolcetto di fine pasto.
Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.
Tecnica: addensamenti, lievitazioni.

Corso online di cucina base https://www.annuncici.it/x-430798-z
Corso online di cucina base https://www.annuncici.it/x-430798-z
Corso online di cucina base https://www.annuncici.it/x-430798-z
Corso online di cucina base https://www.annuncici.it/x-430798-z
Corso online di cucina base https://www.annuncici.it/x-430798-z
Corso online di cucina base https://www.annuncici.it/x-430798-z
Corso online di cucina base https://www.annuncici.it/x-430798-z
Corso online di cucina base https://www.annuncici.it/x-430798-z
Corso online di cucina base https://www.annuncici.it/x-430798-z
Corso online di cucina base https://www.annuncici.it/x-430798-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, VAPORIERA.
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