

Corso online di cucina base



Luogo **Lombardia, Pavia**
<https://www.annunci.it/x-432268-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

 <p>https://www.annunci.it/x-432268-z</p> <p>Corso online di cucina base</p>	 <p>https://www.annunci.it/x-432268-z</p> <p>Corso online di cucina base</p>	 <p>https://www.annunci.it/x-432268-z</p> <p>Corso online di cucina base</p>	 <p>https://www.annunci.it/x-432268-z</p> <p>Corso online di cucina base</p>	<p>con semplici attrezzature.</p> <p>12 ore, 6 lezioni</p> <p>PRIMA LEZIONE</p> <p>Le basi della cucina base. Il piatto gustoso e bilanciato. Valorizzare la qualità di un ingrediente.</p> <p>Tools: MICROONDE, PADELLA ANTIAADERENTE.</p> <p>Tecnica: tostatura, spugnatura, pigmentazione.</p> <p>Piatto: cori, suite e sponge aromatizzato e tostatura del risotto.</p> <p>SECONDA LEZIONE</p> <p>Le basi della pasticceria classica. Come creare una torta per ogni occasione e il dolcetto di fine pasto.</p> <p>Tools: SIFONE, PLANETARIA, FORNO.</p> <p>Tecnica: addensamenti, lievitazioni.</p>  <p>https://www.annunci.it/x-432268-z</p> <p>Corso online di cucina base</p>	 <p>https://www.annunci.it/x-432268-z</p> <p>Corso online di cucina base</p>	 <p>https://www.annunci.it/x-432268-z</p> <p>Corso online di cucina base</p>	 <p>https://www.annunci.it/x-432268-z</p> <p>Corso online di cucina base</p>	 <p>https://www.annunci.it/x-432268-z</p> <p>Corso online di cucina base</p>	 <p>https://www.annunci.it/x-432268-z</p> <p>Corso online di cucina base</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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