Corso online di cucina vegana

Luogo **Emilia-Romagna, Ravenna**
https://www.annuncici.it/x-438944-z

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

CALENDARIO: 6 ore, 3 lezioni
DOCENTE: Cuoca professionista
RILASCIA: Attestato di Frequenza Formativo.
MODALITA' DIDATTICA: Streaming (a distanza con docente in diretta).

DESCRIZIONE
Il corso di cucina vegana è un corso sulle tecniche di cottura con materie prime scelte e non derivate di origine animale, si presenta come uno show cooking interattivo che abbraccia le liste di ingredienti che non attingono da nessuna fonte animale o derivata da essa, per la preparazione. Un diversivo alla dieta Mediterranea classica per antonomasia. Proposte culinarie per un regime povero di acidi grassi saturi, una diminuzione di colesterolo e meno residui della carbonizzazione.

DESTINATARI
Il corso di cucina vegana è adatto a chi vuole sperimentare o consolidare dei metodi di preparazione per personalizzare al meglio il regime alimentare, a chi vuole provare una cucina alternativa o vuole sfidarsi in nuovi progetti culinari con meno fonti da cui attingere.

CONTENUTI (6 ore, 3 lezioni)
PRIMA LEZIONE
· lezioni sulle proprietà degli addensanti naturali
· secchi e guarnizioni
· preparazione di impasti per pasta fresca
· wok, silicone e bambù in cucina
· tecnica di cottura al vapore
Cosa prepareremo:
· CORAL SUITE
· ALOO TIKKI SPEZIATE
· CHUTNEY DI PEPERONI
· RAVIOLI AL VAPORE

https://www.annuncici.it/x-438944-z Corso online di cucina vegana
https://www.annuncici.it/x-438944-z Corso online di cucina vegana
https://www.annuncici.it/x-438944-z Corso online di cucina vegana
https://www.annuncici.it/x-438944-z Corso online di cucina vegana
https://www.annuncici.it/x-438944-z Corso online di cucina vegana
https://www.annuncici.it/x-438944-z Corso online di cucina vegana
https://www.annuncici.it/x-438944-z Corso online di cucina vegana
https://www.annuncici.it/x-438944-z Corso online di cucina vegana
https://www.annuncici.it/x-438944-z Corso online di cucina vegana

SECONDA LEZIONE
· la pigmentazione naturale
· nozioni sulla tostatura del riso e gli amidi
· assemblaggio del sifone
· cuocere sponge food a microonde
· tecnica di vaso-cottura
Cosa prepareremo:
· RISO PIGMENTATO ALLA BARBABIETOLA
· SPONGE FOOD COME DECORO
· CUISSON EN BOCAUX
TERZA LEZIONE
· tecnica della sous vide
· nozioni sulle proprietà della CBT
· utilizzo del roner
· glassature e gelificanti
Cosa prepareremo:
· CUCINA IN S/V, INSAPORIRE A COTTURA CONTROLLATA
· DOLCE DI FINE PASTO
· GLASSATURA ALL'ACQUA
· ISOMALTO IN CUCINA

OBIETTIVI, PUNTI DI FORZA, COMPETENZE
• Obiettivi: Creare una collaborazione di gruppo per sviluppare progetti gastronomici con tecniche moderne e ritrovate, avendo però uno storage limitato.
• Punti di forza: Conoscere nuove materie prime alternative al consumo di origine animale, consolidare tecniche di cucina.
• Competenze: Ogni informazione e curiosità è versatile e ben spendibile in ogni contesto, il corso infatti è rivolto a cultori gastronomici che vogliono allargare le loro menti e consolidare le tecniche di cucina.

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