

Corso online di cucina vegana



Luogo

Emilia-Romagna, Ravenna

<https://www.annunci.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)

INTRODUZIONE
Le propriezà degli addensanti
Guarnizioni

Preparazione di impasti e pasta fresca

wok, silicone e bambù in cucina

Tecnica di cottura al vapore

Cosa prepareremo:

CORAL SUITE

ALOO TIKKI SPEZZATE

CHUTNEY DI PEPERONI

RAVIOLI AL VAPORE

Corso online di cucina vegana



z

<https://www.annunci.it/x-438944-z>

z

Corso online di cucina vegana



z

<https://www.annunci.it/x-438944-z>

z

Corso online di cucina vegana



z

<https://www.annunci.it/x-438944-z>

z



<https://www.annunci.it/x-438944-z>

z

Corso online di cucina vegana



z

<https://www.annunci.it/x-438944-z>

z



z

<https://www.annunci.it/x-438944-z>

z



z

<https://www.annunci.it/x-438944-z>

z



z

<https://www.annunci.it/x-438944-z>

z

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 BARBABEIOLA
- 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