

## Corso pratico di cucina a Matera



## Luogo

## Basilicata, Matera

<https://www.annunci.it/x-566580-z>

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

PROSSIMO CORSO IN PARTENZA: DAL 7 MAGGIO 2024.

## SCHEDA TECNICA

- Durata: 27 ore, 9 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 a padronarsi in cucina biondo blu è il luogo del progetto di cucina in cui scoprirendo nuove tecniche  
e conoscenze (lab)

BRIMI PATTI  
Impasti e stesure a mano con farine setacciate selle e verdure di stagione. Ripieni di carne e di verdura.

Corso pratico di cucina  
e di verdura  
Z  
gliel

- 
- GNOCCHI: chicche di patate, gnocchetti di verdura, gnocchi ripieni.
  - TECNICA DI CUCINA: mantecatura, decoro e mise en place con decori in essicazione, coralli e cialde.
  - METODI DI COTTURA: tostatura, 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 e viscerazione.

- METODI DI COTTURA: cottura al sale, 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.

#### PASTICCERIA DA RICORRENZA E ARTE BIANCA

Pasticceria da ricorrenza: realizzazione basi e farcite con l'utilizzo esclusivo del lievito madre.

Arte Bianca: realizzazione impasti con l'utilizzo esclusivo del lievito madre.

Lievito Madre: nozioni e processi, dalla costruzione del lievito madre naturale e suo mantenimento fino alla realizzazione, gestione ed impegno in cucina.

- 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