

Corso pratico di cucina a Livorno



Luogo

Toscana, Livorno

<https://www.annunci.it/x-572864-z>

ISCRIZIONI APERTE AL CORSO DI FORMAZIONE PRATICA DI CUCINA ORGANIZZATO A LIVORNO
- IL CORSO PREVEDE UNA QUOTA DI ISCRIZIONE

SCHEDA TECNICA

- Durata: 28 ore, 7 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.

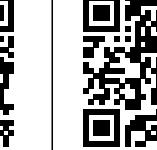
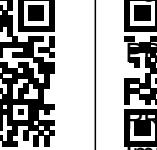
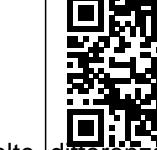
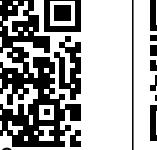
DESCRIZIONE

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

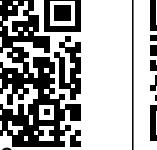
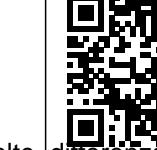
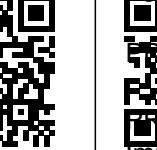
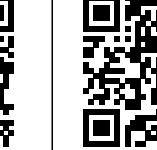
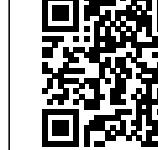
Il corso pratico di cucina è rivolto agli operatori di settore, principianti, aspiranti cuochi e a chiunque desideri imparare i fondamenti della cucina, a chi vuole migliorarsi o confrontarsi con nuove tecniche o imparare la padronanza sia del piano di lavoro sia del progetto di cucina in sè, apprendendo nozioni di

organizzazione (plan).

										
Corso pratico di cucina a Livorno	Corso pratico di cucina a Livorno	Corso pratico di cucina a Livorno	Corso pratico di cucina a Livorno	Corso pratico di cucina a Livorno	Corso pratico di cucina a Livorno	Corso pratico di cucina a Livorno				

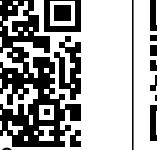
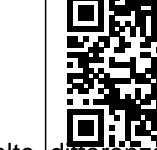
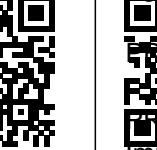
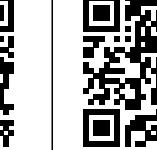
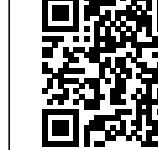
<https://www.annunci.it/x-572864-z>

Corso pratico di cucina a Livorno



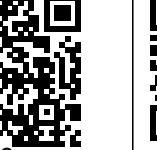
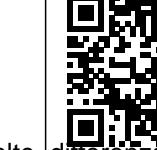
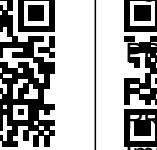
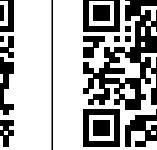
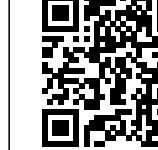
<https://www.annunci.it/x-572864-z>

Corso pratico di cucina a Livorno



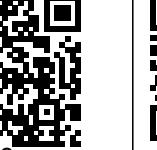
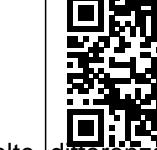
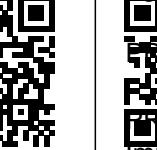
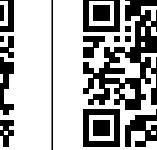
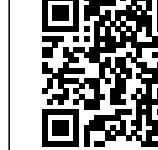
<https://www.annunci.it/x-572864-z>

Corso pratico di cucina a Livorno



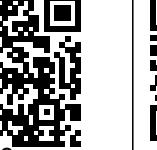
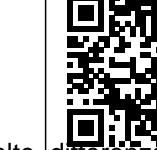
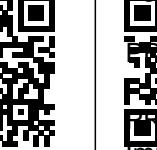
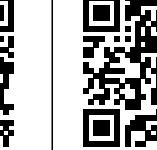
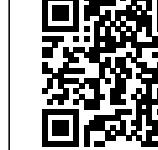
<https://www.annunci.it/x-572864-z>

Corso pratico di cucina a Livorno



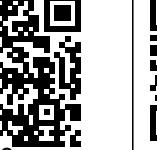
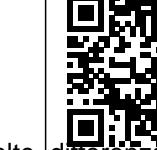
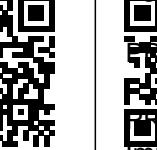
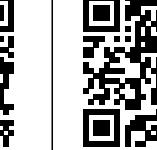
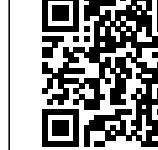
<https://www.annunci.it/x-572864-z>

Corso pratico di cucina a Livorno



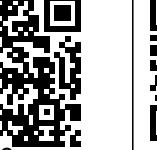
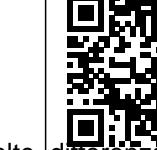
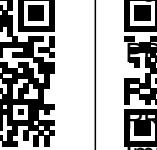
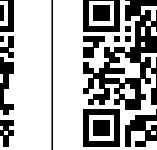
<https://www.annunci.it/x-572864-z>

Corso pratico di cucina a Livorno



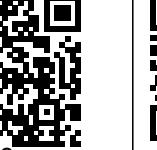
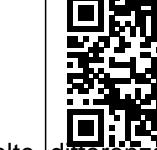
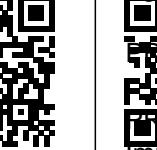
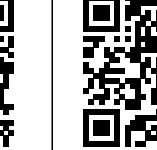
<https://www.annunci.it/x-572864-z>

Corso pratico di cucina a Livorno



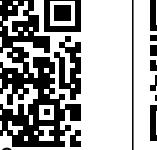
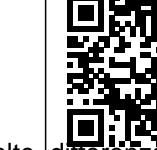
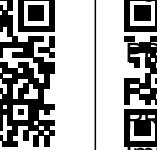
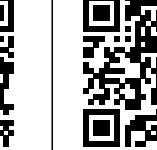
<https://www.annunci.it/x-572864-z>

Corso pratico di cucina a Livorno



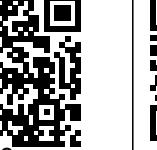
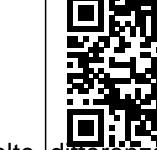
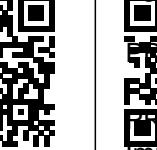
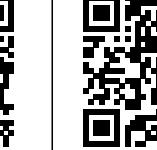
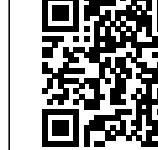
<https://www.annunci.it/x-572864-z>

Corso pratico di cucina a Livorno



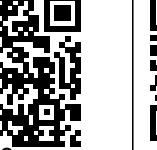
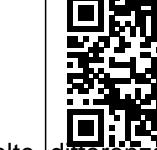
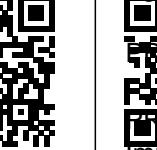
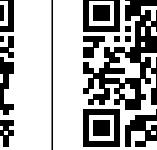
<https://www.annunci.it/x-572864-z>

Corso pratico di cucina a Livorno



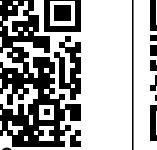
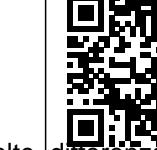
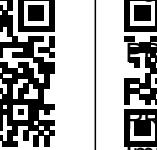
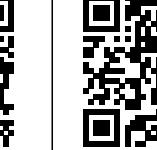
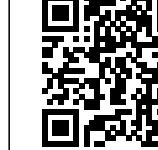
<https://www.annunci.it/x-572864-z>

Corso pratico di cucina a Livorno



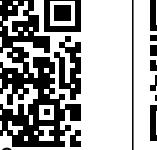
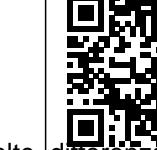
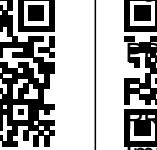
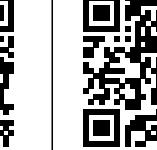
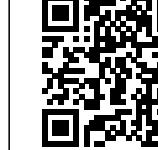
<https://www.annunci.it/x-572864-z>

Corso pratico di cucina a Livorno



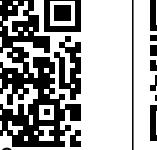
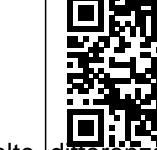
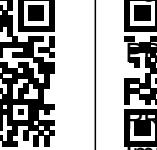
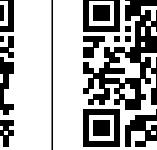
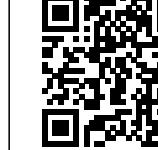
<https://www.annunci.it/x-572864-z>

Corso pratico di cucina a Livorno



<https://www.annunci.it/x-572864-z>

Corso pratico di cucina a Livorno



<https://www.annunci.it/x-572864-z></

-
- RISO: tostatura, bollitura, mantecatura, pigmentazione naturale. Selezione dei chicchi, differenze tra riso e risotti.

SECONDI DI CARNE CON CONTORNI

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: disossatura, taglio.
- METODI DI COTTURA: CBT.

SECONDI DI PESCE CON CONTORNI

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, mitili e crostacei.

- TECNICA DI CUCINA: pulizia ittica, sfilettatura, eviscerazione.
- METODI DI COTTURA: cottura al sale ed al cartoccio.

PANIFICAZIONE

Impasti e stesure a mano con farine setacciate scelte, differenza tra le varie farine. Realizzazione di pane, panini, grissini, focaccia, pizze e taralli.

DOLCI

Basi di pasticceria con frolle e lievitate. Scelta di gelificanti, fissanti e agenti lievitanti per la composizione di dolci da frigo o prodotti bakery in formato monoporzione o da taglio. Decoro con frutta e composti.

- TECNICA DI CUCINA: impasti a freddo, stesura e composizione.

CUCINA MOLECOLARE

Sferificazione. Gelificazione.

ELABORAZIONE E PROGETTAZIONE DI MENU'

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