Corso di Cucina a Belluno

Luogo **Veneto, Belluno**
https://www.annuncici.it/x-78377-z

Obiettivi
Fornire gli elementi di base per la preparazione degli antipasti, dei primi, dei secondi piatti e dei dolci, per ottenere le competenze che permettono di accedere al mestiere di cuoco e aiuto cuoco: tale preparazione sarà affrontata, come nelle migliori tradizioni locali, senza aiuti meccanici: a mano c'è sicuramente più gusto e una soddisfazione straordinaria, per sè stessi e i clienti, ma anche semplicemente per gli invitati a casa.
Perché partecipare
Per acquisire la tecnica, la professionalità e le competenze necessarie e indispensabili a creare piatti di alta qualità. Saranno abilità facilmente spendibili sia per chi vuole intraprendere il mestiere con possibilità di inserimento lavorativo in ristoranti, mense, alberghi, agenzie di catering, bistrot, aziende di produzione e distribuzione del settore culinario, navi da crociera, che per chi lo vive semplicemente come hobby.
Antipasti e Finger Food (15 ore)
INTRODUZIONE AL MESTIERE: Norme Igienico Sanitarie, Sicurezza e le materie prime. Igiene personale e ambientale. Normative vigenti in materia di sicurezza e prevenzione infortuni. Principi del sistema HACCP. Il dosaggio, la miscelazione, gli aromi e le spezie, i condimenti, i fondi, i roux, salse e cottura.
Tecniche di base: Come preparare e pelare i pomodori e gli agrumi, come tagliare e tostare il pane – Preparazione delle principali salse di base, calde, fredde e condimenti (maionese, citronnette, vinaigrette…). L'arte di decorare e presentare il piatto. FINGER FOOD: Accostamento e abbinamento dei sapori, gli odori e i caratteri cromatici dei cibi. Realizzazione pratica e impiattamento dei Finger Food nelle diverse modalità di presentazione: bicchierini, cucchiai, cocotte, piattini, coppette, spiedini...
ANTIPASTI CALDI E FREDDI: Preparazione pratica di gustosi antipasti, aperitivi, stuzzichini e snack (carni, verdure, pesce, tramezzini...)
Primi Piatti (15 ore)
Tecniche di base: Preparazione salse e condimenti (bestiamello, ragù, salse di pomodoro) Tecniche di cottura: come saltare la pasta e come fare le paste gratinate – Tritare e affettare: le regole per tagliare, tritare e affettare correttamente – Le tecniche di legatura: con amido puro, con roux e con burro.
RISO e RISOTTI: Scelta del riso e le diverse cotture - Il brodo per i risotti: Brodo di carne, vegetale di pesce o fumetto - Realizzazione di diverse portate a base di riso e risotti (pilaf, mantecati, al vapore, bollito, con carne, verdura e/o pesce).
LA PASTA: Pasta all'uovo, quella di farina e acqua e la pasta verde – La scelta degli ingredienti, i tempi di cottura e presentazione. Preparazione di diverse portate di pasta secca e fresca con abbinamento di

https://www.annuncici.it/x-78377-z Corso di Cucina a Belluno
https://www.annuncici.it/x-78377-z Corso di Cucina a Belluno
https://www.annuncici.it/x-78377-z Corso di Cucina a Belluno
https://www.annuncici.it/x-78377-z Corso di Cucina a Belluno
https://www.annuncici.it/x-78377-z Corso di Cucina a Belluno
https://www.annuncici.it/x-78377-z Corso di Cucina a Belluno
https://www.annuncici.it/x-78377-z Corso di Cucina a Belluno
https://www.annuncici.it/x-78377-z Corso di Cucina a Belluno

condimenti e ripieni a base di carne, verdura e/o pesce.

Secondi Piatti (15 ore)

Tecniche di base: I sistemi di cottura della carne e del pesce: la cottura al forno, la cottura al cartoccio, la cottura alla griglia, la cottura in padella e al salto - Riconoscere il giusto grado di cottura - Preparazione di diverse portate di secondi di carne, pesce e verdure nelle diverse modalità di cottura. ARROSTI e GRIGLIATE: Arrosto al Forno, Arrosto alla Griglia e allo Spiedo: le tecniche di preparazione, Temperature e tempi di cottura, rosolatura e riposo. Presentazione e impiattamento. UMIDI e BRASATI: Spezzatini, Stufato e Brasato: le tecniche di preparazione, la scelta della materia prima, e come tagliare la carne.

Dolci e Pasticceria (15 ore)

Tecniche di base: Tutti i trucchi e i consigli per realizzare semifreddi, mousse e le torte più gustose, senza dimenticare la finissima biscotteria da te – Tecniche di Preparazione degli Impasti, Creme e Farciture Base. Semifreddi, Torte e Biscotteria: Preparazione e realizzazione di dessert al cucchiaio, delle torte, pasticceria e biscotteria più gustose.