
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.