



Università Popolare di Camponogara

fondata nel 2001

Con sedi staccate in Campagna Lupia, Fossò, Stra, Vigonovo, Fiesso d'Artico, Pianiga, Brugine, Marcon e Saonara.

CUCINA II LIVELLO

OBIETTIVI

Obiettivo del corso è quello di fornire un aggiornamento ed un approfondimento ai partecipanti sulle tecniche e sulle metodologie delle tecniche di cottura.

Particolare attenzione va dedicata all'analisi e alla manipolazione di prodotti stagionali, tipici e di qualità.

PROGRAMMA

- Conoscere le procedure e le tecniche di esecuzione di una ricetta
- Elementi di cucina creativa e personalizzata
- Alimenti e accostamenti particolari ai piatti a base di carne e pesce
- Tecniche di preparazione e cotture innovative
- Presentazione coreografica dei vari piatti realizzati
- Degustazione guidata dei piatti proposti e realizzati

METODOLOGIA

Lezioni pratiche

DOCENTE

Calogero Marciante