



CUCINA – I LIVELLO

OBIETTIVI Obiettivo del corso è quello di fornire un aggiornamento ed un approfondimento ai partecipanti sulle tecniche e sulle metodologie della cucina di base. Particolare attenzione va dedicata all'analisi e alla manipolazione di prodotti stagionali, tipici e di qualità.

ARGOMENTI

- Conoscere i principali utensili e attrezzature di cucina e saperli utilizzare con professionalità
- Conoscere le basilari regole igieniche degli alimenti e delle attrezzature
- Conoscere i principali metodi di cottura degli alimenti. Caratteristiche essenziali
- Saper effettuare la pulizia delle attrezzature di laboratorio usate
- Saper predisporre le attrezzature necessarie per le preparazioni di preparazione e cottura
- Conoscere le procedure e le tecniche di esecuzione di una ricetta
- Saper preparare da soli ed in gruppo pietanze semplici. Dall'antipasto al dolce
- Essere in grado di individuare i prodotti tipici delle regioni e saper cuocere i più importanti, in base alla tipologia del piatto, e alla stagionalità
- Conoscere le principali preparazioni a base di: pasta, riso, gnocchi, crespelle, carne, pesci, ortaggi
- Conoscere e saper preparare dei dolci: tipici e classici.

Orario e sede del corso: Camponogara Lunedì 17.40-20.10 (Netti)

Orario e sede del corso: Camponogara Lunedì 20.40 – 23.10 (Netti)

Orario e sede del corso: Vigonovo Giovedì 20.40-23.10 (Marciante)

Orario e sede del corso: Vigonovo Martedì 18.00-20.30 (docente da definire)

Orario e sede del corso: Vigonovo Mercoledì 17.40-20.10 (Marciante)

Orario e sede del corso: Vigonovo Sabato 10.00-12.30 (Marciante)

Orario e sede del corso: Vigonovo Sabato 14.00 – 16.30 (Marciante)

N° lezioni / Durata/ Quota di Adesione: 6 lezioni da 2.30 h - € 120,00

Desideri iscriverti a questo corso? [Clicca qui](#)