



FINGER FOOD [*]

DOCENTE Netti

OBIETTIVI letteralmente, cibo mangiato con le mani e della dimensione di un dito, prende piede sulle tavole della moderna ristorazione e nello sviluppo del banqueting e catering. Deve il suo successo alla semplice assunzione e alla discrezza della sua dimensione, versatile e pratico, riassume l'essenza di una preparazione in poco più di un discreto boccone.

Adottato recentemente nella ristorazione moderna, ad oggi, riconosciuto come l'evoluzione occidentale di tanti suoi antenati primordiali in tutto il resto del mondo e soprattutto della cucina orientale e africana come quella etiopica dove l'assunzione del cibo avviene ancora attraverso le sole mani. Durante il corso verrà spiegato praticamente il concetto di Finger food e riassunto in alcune sfiziose preparazioni locali, internazionali ed etniche, dolci e salate.

ARGOMENTI

- definizione e caratteristiche del finger food
- il concetto di finger food, requisiti per una corretta composizione
- i fingerfood etnici e innovativi
- samosa, quiche, finger food di tendenza
- le proposte dolci

METODOLOGIA Esplicazione teorico – pratica con supporto di schede tecniche – riscontro degustativo.

MATERIALE Per ragioni igieniche inerenti alla manipolazione degli alimenti è cortesemente richiesto un abbigliamento adeguato.

Sede del corso: Camponogara

Orario: Mercoledì 20.30-23.00 (Netti V.)

N° lezioni / Durata/ Quota di Adesione: 6 lezioni da 2.30 h - € 110,00

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