



Corso base di pesce

L'interesse di questo corso non sta solo nelle ricette che gli allievi possono aggiungere al loro 'curriculum', ma soprattutto nelle cognizioni di base che fornisce relativamente alla scelta, alla pulizia ed alla sfilettatura dei pesci tondi e piatti, alle tecniche di cottura, alle tecniche della conservazione dei sapori e dei principi nutritivi, alla interpretazione e valutazione delle ricette dei testi di cucina ed alla preparazione di basi onnipresenti nella 'cucina del pesce', come ad esempio il fumetto.

Gli obiettivi del corso comprendono una perfetta conoscenza delle tecniche di cottura del pesce, lessato e cotto al vapore, stufato e brasato, a poché ed al forno, fritto e grigliato e delle relative salse di accompagnamento.



Quattro lezioni per imparare a preparare...

- Bignè di cozze
- Branzino ripieno in sfoglia
- Risotto alla veneziana
- Seppie in umido
- Cozze ripiene
- Pasticcio di pesce

- Vongole alla provenzale
- Salmone al groviera e noci
- Tagliolini con l'astice alla Petronilla
- Bouillabaisse (zuppa di pesce)
- Cape sante soufflé
- Cozze Petronilla
- Paella alla catalana
- Gratin di gamberi
- Crostata amalfitana



Il Costo del corso è di 250,00 Euro



*Chiamami al 347 8935669
per qualsiasi informazione
o per iscriverti.
Ti aspetto
Bon appetit...!*