



Corso di cucina di base

Il corso di cucina di base è perfetto sia per i cuochi alle prime armi, che per chi già si destreggia egregiamente tra i fornelli, ma desideri conoscere più a fondo le tecniche e le basi fondamentali.

Obiettivi del corso:

- perfetta conoscenza delle tecniche di cottura
- uso e conoscenza dei principali attrezzi da cucina (sacca da pasticceria, ago da lardello, stampi, ecc.)
- perfetta interpretazione e valutazione delle ricette dei testi di cucina



- conoscenza delle tecniche di conservazione dei sapori e dei principi nutritivi delle
- materie prime
- nozioni generali di apparecchiatura e decorazione della tavola.

Il corso prevede **7 lezioni** della durata di **3 ore circa**, con cadenza settimanale; si considereranno, tra l'altro:

1. **Le basi:** i roux, le salse madri, le salse fredde, i fondi di base, i burri composti, la pasta brisée, la salsa Mornay, il burro chiarificato

2. **Il brodo:** tecniche di preparazione; minestre chiare, fondo di base per creme, consommé, vellutate

3. **La pasta:** tecniche di preparazione: a mano, a macchina, colorata. I sughi: ragù di base, ragù napoletano, ragù di verdura,...

4. **Le verdure:** tecniche di cottura: lessate, a vapore, glassate, fritte, gratinate, ecc.

5. **La carne rossa:** i vari tagli e loro uso, tecniche di cottura, lardellatura, legatura, rosolatura, deglassatura

6. **Gli animali da cortile:** tecniche di preparazione, di legatura e di cottura

7. **Il pesce:** tecniche di preparazione, pulizia e filettatura, tecniche di cottura: a pochè, arrosto, fritto; il fumetto di pesce ecc.



Il Costo del corso è di 390,00 Euro



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