

# Istituto Don Bosco

## SCUOLA ENOGASTRONOMICA

### CORSO DI CUCINA DI III° LIVELLO

Durata : 8 lezioni

Costo : € 900,00 anziché € 1000,00

A grande richiesta arriva il corso di cucina di III° livello, un percorso strutturato in sei lezioni, focalizzate sulle tecniche e le nuove cotture di cucina contemporanee. Ogni lezione affronterà un argomento differente, con la messa in pratica delle tecniche apprese nella preparazione delle ricette previste. Ai provetti CHEF sarà lasciata una maggiore autonomia e creatività tale da permettere la realizzazione di piatti dando uno spazio maggiore all'aspetto estetico, la struttura delle preparazioni e alle interpretazioni personali.

Protagonisti assoluti come sempre VOI che, con le vostre mani realizzerete in ogni lezione le ricette previste e vi cimenterete in nuove ed avvincenti prove plasmati dalla guida professionale dello CHEF .....

Al termine del corso sarà rilasciato l'attestato di partecipazione.

#### Argomenti da trattare

Finger food: in questa lezione cominceremo il nostro approccio alla cucina gourmet, cercando di capirne il significato intrinseco e le basi culinarie sulle quali è costruita. Inizieremo con alcuni piccoli piatti che richiederanno tecniche di cottura, conoscenze e preparazioni articolate e profonde della materia prima.

Riprendiamo i primi : approfondiamo la conoscenza di uno dei must della cucina italiana, la pasta, in particolare le paste secche, di gran lunga utilizzate al sud. Riprenderemo due delle ricette tradizionali più conosciute, modificandone le tecniche di preparazione e approcciando al piatto in modo contemporaneo.

Le paste fresche all'uovo: continuiamo il nostro gustoso viaggio nelle nostre paste fresche, approcciato già nei precedenti percorsi in maniera basica. In questa lezione affronteremo delle preparazioni più elaborate, forti delle base acquisite in precedenza sull'arte dell'impastare.

# Istituto Don Bosco

## SCUOLA ENOGASTRONOMICA

Le carni a bassa temperatura e la tartara: in questa lezione impareremo i principi della cottura a bassa temperatura, cercando di capire perché si è così diffusa questa tecnica e quali sono i vantaggi nell'utilizzarla. Creeremo poi una tartara di manzo con un abbinamento moderno.

Il pesce a bassa temperatura e la zuppa: in questa lezione approfondiamo la nostra conoscenza della bassa temperatura applicandola alla cottura del pesce. Toccheremo con mano le differenze rispetto alla cottura tradizionale, esaltando le qualità organolettiche della materia prima utilizzata. Impareremo inoltre come realizzare una zuppa diversa dalla classica versione.

Crumble, dolci monoporzioni e cremosi: in questa lezione ci prepariamo alla creazione di un vero e proprio dessert al piatto da ristorazione. Affronteremo tutte le fasi di preparazione che potranno poi essere utilizzate nella realizzazione di diversi dolci.

Per maggiori informazioni : 081 8348327 oppure [info@istitutodonbosco.it](mailto:info@istitutodonbosco.it)

PER CONFERMARE LA PRENOTAZIONE E' NECESSARIO UN ACCONTO DI € 200,00 I RIMANENTI € 500,00 SARANNO POI SUDDIVISI IN TRE RATE SUCCESSIVE ( € 250,00 1° LEZIONE, € 200,00 3° LEZIONE € 250° 5 LEZIONE)

Scopri il programma sul sito

n.b. ai singoli corsi sarà consentito un massimo di 10 allievi