

Istituto Don Bosco

SCUOLA ENOGASTRONOMICA

CORSO DI CUCINA DI 1° LIVELLO

Durata : 8 lezioni 550,00 anziché € 600,00

Un viaggio tra le tecniche di base del mondo della cucina, che ne svela tutti i segreti per la riuscita di piatti perfetti. Apprenderemo tutti i piccoli accorgimenti per regalare ai vostri piatti quel tocco di sapore e di bellezza in più, degni di un vero e proprio CHEF.

Il corso di cucina di 1° livello è stato pensato per chi è alle prime armi in campo gastronomico e per chi già si destreggia bene in cucina, ma vuole affinare le proprie tecniche. L'intero percorso ha una durata di 8 lezioni, ognuna delle quali è costruita per preparare l'allievo ad affrontare le fasi successive. Impareremo innanzitutto a riconoscere le materie prime da utilizzare, i diversi tagli delle verdure, le preparazioni delle salse, dei fondi e ancora della pasta, fresa, ripiena, all'uovo, di semola. Passeremo poi alla sfilettatura dei pesci, la lavorazioni della carne, le diverse tipologie di cotture, le temperature ideali da utilizzare in base alle ricette, come realizzare un fritto perfetto e, infine nozioni di pasticceria. Per ogni tecnica assimilata eseguiremo ricette da utilizzare con l'impegno di prodotti diversi. Sotto la guida esperta del nostro CHEF i veri protagonisti sarete VOI!

Il corso alterna momenti di teoria a momenti di pratica durante i quali realizzeremo preparazioni gastronomiche buonissime mettendo direttamente le "MANI IN PASTA".

Ad ogni allievo sarà consegnato un grembiule da indossare durante la lezione e il giorno successivo saranno inviate via mail le ricette complete con tutti gli ingredienti utilizzati e i procedimenti per realizzare a casa ogni volta che vorrete.

Argomenti da trattare:

- ANTIPASTI (polpettina di baccalà con salsa di ceci al rosmarino, tortino di melanzane farcito ricotta provola e pistacchio di Bronte)
- PASTE FRESCHE Raviolo caprese (farcito ricotta e maggiorana) Raviolo di mare (puttanessa di baccalà e salsa di pane capperi)
- CARNI BIANCHE (Bauletto di pollo in crosta farcito con mozzarella di bufala, olive di Gaeta e pomodori secchi su crema di patata profumata)
- CARNI ROSSE (cubo di manzo alla pizzaiola con melanzane a "scarpone")
- PESCE (Filetto del pescato in crosta di melanzane e indivia confit)
- RISOTTO in varie versioni (margherita e marinara)
- PRIMO TERRA Spaghettoni alla Nerano
- TIMPANI TEMPURA E I LORO SEGRETI (ALLA BIRRA, ANIDRIDE CARBONICA)

Per maggiori informazioni : 081 8348327 oppure info@istitutodonbosco.it

ATTENZIONE : PER BLOCCARE LA PRENOTAZIONE E' POSSIBILE CONFERMARE CON UN ACCONTO DI € 100,00 SALDO TOTALE SARA' POI SUDDIVISO IN DUE RATE (ALLA 1° & 4° LEZIONE)

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