

LA CUCINA A BASE DI PESCE



Inizio corso: 05 OTTOBRE 2022
Durata: 12 ore

Il corso sarà svolto in
laboratorio di cucina e sarà
esclusivamente pratico.

[CLICCA QUI PER ISCRIVERTI AL CORSO](#)

ARGOMENTI

- **le varietà di pesce:** metodi e criteri di scelta e di valutazione della freschezza;
 - **la classificazione dei pesci:** allevamento, azzurri, molluschi, crostacei e frutti di mare tecniche di pulizia, squamatura, eviscerazione, sfilettatura, lavorazione e conservazione del pesce;
 - **tecniche di cottura del pesce:** la cottura al forno, la cottura al cartoccio, la cottura in padella ed in casseruola, cottura a bassa temperatura sottovuoto;
 - **tecniche e tempi di marinatura e di affumicatura** del pesce i brodi di mare ed il fumetto di pesce;
 - **gli antipasti, i primi ed i secondi** piatti a base di pesce (ricette classiche ed innovative con particolare riferimento alle tradizioni regionali italiane);
 - **modalità di impiattamento.**
- 