

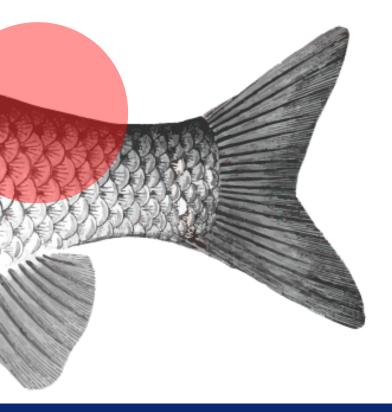


Inizio corso: 05 OTTOBRE 2022

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.