



FONDAZIONE CASA DEL GIOVANE
DON MARIO BOTTOGLIA
CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE



chiaroweb.it

CORSO PRATICO DI CUCINA

Esperienza, Ricerca e Modernità

Mercoledì 21 - 28 Febbraio e 6 - 13 - 20 Marzo 2024
dalle ore 19:00 alle ore 22:00

Il Corso è stato progettato per fornire in tempi brevi ottimi risultati sotto il profilo delle conoscenze e delle abilità. L'allievo verrà coinvolto in prima persona nella preparazione e composizione dei piatti sotto la guida dei nostri docenti.

PUNTI DI FORZA: Laboratorio con attrezzatura all'avanguardia, lavoro pratico, materiale multimediale e cartaceo a disposizione di ogni allievo e divisa professionale.

A CHI È RIVOLTO

Corso rivolto ad amanti e appassionati di cucina con diversi livelli di praticità, attitudine e conoscenza, che vogliono perfezionarsi o acquisire nuove tecniche

IL TEMA DEGLI INCONTRI

La pasta fresca, la pasta ripiena, le crespelle e timballi, ripieni e sughi per primi piatti.

Pulizia, filettatura e preparazione del pesce alla cottura.

Il riso e risotti nelle varie forme di preparazione.

Il menù per le grandi occasioni o per i giorni di festa.

Alcune ricette: tagliolini al limone, sformato di zucca, torta di mele e yogurt, tortello di zucca, crespelle, gnocchi, lattughe e chiacchere, lasagne alla bolognese, ravioli, salse, bavarese alla fragola, calamari ripieni, branzino in crosta, orata al cartoccio.

PER ISCRIZIONI

rivolgersi presso la segreteria

Viale Maifreni, 13 - 46043 Castiglione delle Stiviere (MN)

Tel. 0376 638463 -  3783018848 - Fino ad esaurimento posti disponibili