

LA CUCINA SOTTOVUOTO (corso completo)

Aggiornamento professionale

Docenti:	Marco De Vita (chef)
Giorno:	4 lezioni: lunedì 7, martedì 8, lunedì 14 e martedì 15 giugno.
Data inizio corso:	07/06/2021
Data fine corso:	15/06/2021
Orario:	9.30-17.00
Costo:	€ 500,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Un corso specifico basato su una tecnica acquisita ed approfondita dal docente in 30 anni di attività. Lo chef Marco De Vita metterà a disposizione degli allievi il suo know-how tecnico, applicato alle seguenti categorie merceologiche: verdure, pesce e carne. Verrà dimostrato l'effetto che il sottovuoto ha in fase di cottura e nei processi di osmosi, così come nelle tecniche di salatura e di marinatura. Verranno realizzati piatti originali, colorati e gustosi affrontando tematiche chimico-fisiche e di bilanciamento dei sali e dei grassi. Obiettivo del corso è non solo di fornire la tecnica di cottura e conservazione ma fornire un vero e proprio processo operativo sul quale fare leva per migliorare la gestione delle risorse umane ed economiche di una attività produttiva, mantenendo inalterata, se non migliorata la qualità dei cibi pranzo offerto dalla scuola

Costo del corso € 500,00

Il corso verrà attivato con almeno 8 persone.

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- fornitura di grembiule della scuola in TNT
- degustazione finale
- attestato di partecipazione

Prima lezione - lunedì 7 giugno

Le verdure

Lo chef partirà dalle preparazioni di base per poi passare a vere e proprie ricette e dimostrate le tecniche per trattare, conservare le verdure, gestire le ossidazioni e soprattutto come esaltare il gusto del cibo da cuocere in sotto vuoto.

Verranno realizzate ricette con cotture tradizionali, messe poi a confronto con quelle in sotto vuoto, a vapore o in bagno termostato.

Verrà spiegato il sistema cook&chill che consente di mantenere il prodotto integro fino a 2 settimane.

Seconda lezione - martedì 8 giugno

Il pesce

Dopo una ampia dimostrazione della tecnica del sottovuoto sul prodotto ittico, si realizzeranno ricette utilizzando gran parte dei prodotti del regno marino (cefalopodi, teleostei, crostacei), in modo da studiare le corrette temperature di cottura, a seconda del tipo di pesce.

Si tratterà il pesce crudo e le accortezze da seguire. Si affronteranno i metodi della salatura e marinatura per la realizzazione di piatti gourmet.

Lo chef spiegherà inoltre come conservare il pesce attraverso il sistema del sotto vuoto in atm e gli effetti della mancanza di ossigeno sul prodotto.

Terza e quarta lezione - lunedì 14 e martedì 15 giugno

Primi piatti e piatti di carne

In queste due giornate si tratteranno varie tipologie di carne, approfondendo le tempistiche e le temperature più adatte ad ognuna di esse.

Lo chef utilizzerà varie tecniche (brasatura, marinatura, cottura lunga, etc..) per ottenere morbidezza e succosità nella realizzazione di piatti gourmet.

Verranno realizzati i primi piatti della tradizione in modo “scientifico” attraverso , ad esempio, tecniche all'avanguardia come l'estrazione dell'essenza del guanciale, la disidratazione, l'osmosi in liquido che hanno come effetto principale quello di alleggerire il contenuto dei grassi.

Al termine del corso è rilasciato l'attestato di partecipazione della scuola A tavola con lo Chef.