

IL MARE D'ESTATE

Aggiornamento professionale - (III^a lezione del corso "Come è profondo il mare...")

Docenti:	Gianfranco Pascucci (chef)
Giorno:	lunedì
Data inizio corso:	24/05/2021
Data fine corso:	24/05/2021
Orario:	9.00-14.00
Costo:	€ 130,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Terzo e ultimo appuntamento del corso di aggiornamento professionale “Come è profondo il mare...”, con lo chef Gianfranco Pascucci. Il patron del ristorante stellato “Pascucci al Porticciolo”, propone un’altra particolare lezione di pesce durante la quale, insieme agli allievi, preparerà 5 portate (dall’antipasto al dolce) la cui degustazione sarà una vera esperienza sensoriale. Ogni piatto nasconde una serie di tecniche di lavorazione che, sotto la guida del docente, realizzerete praticamente e che, una volta acquisite, potrete applicare in differenti piatti di vostra creazione. Il corso è rivolto a professionisti del settore e a cultori della materia, che intendono scoprire nuovi accostamenti, nuove tecniche di preparazione, piccoli e grandi segreti che rendono la cucina dello chef unica nel suo genere.

Costo della lezione € 130,00.

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo

- dispensa
- fornitura di grembiule della scuola in TNT
- degustazione finale
- attestato di partecipazione

La lezione prevede la realizzazione delle seguenti ricette:

- Cialde di rapa rossa
- Triglia marinata nell'alga Kombu, riso, mandorle e agrumi
- Caprese estiva di orata
- Riso al laticello con gamberi
- Dolce al latte con granita al caffè

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