

# LA TECNICA DEL SOTTOVUOTO IN CUCINA: IL PESCE

*Aggiornamento professionale*

<b>Docenti:</b>	Marco De Vita (chef)
<b>Giorno:</b>	martedì
<b>Data inizio corso:</b>	16/11/2021
<b>Data fine corso:</b>	16/11/2021
<b>Orario:</b>	9.30-17.00
<b>Costo:</b>	€ 130,00
<b>Sede:</b>	Via della Pineta Sacchetti, 263

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.

Costo del corso € 106,56 + IVA

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

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