

LA TECNICA DEL SOTTOVUOTO IN CUCINA: LE VERDURE

Aggiornamento professionale

Docenti:	Marco De Vita (chef)
Giorno:	lunedì
Data inizio corso:	15/11/2021
Data fine corso:	15/11/2021
Orario:	9.30-17.00
Costo:	€ 130,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

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.

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.