

# LA TECNICA DEL SOTTOVUOTO IN CUCINA: PRIMI PIATTI E PIATTI DI CARNE

*Aggiornamento professionale*

<b>Docenti:</b>	Marco De Vita (chef)
<b>Giorno:</b>	2 lezioni, lunedì 22 e martedì 23 novembre.
<b>Data inizio corso:</b>	22/11/2021
<b>Data fine corso:</b>	23/11/2021
<b>Orario:</b>	9.30-17.00
<b>Costo:</b>	€ 250,00
<b>Sede:</b>	Via della Pineta Sacchetti, 263

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 guanciaie, la disidratazione, l’osmosi in liquido che hanno come effetto principale quello di alleggerire il contenuto dei grassi.

Costo del corso € 204,92 + 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.