

ROMA FIRENZE BOLOGNA PALERMO CATANIA NAPOLI MILANO TORINO

CORSO DI APPROFONDIMENTO SULLA CUCINA A BASE DI PESCE

Il corso affronterà, in modo specifico e approfondito, le tecniche di scelta, lavorazione, cottura e presentazione delle varie tipologie di pesce: allevamento, azzurro, molluschi, crostacei e frutti di mare. Particolare attenzione verrà riservata alle tecniche di pulitura, filettatura e stoccaggio, nonché alle diverse metodologie di cottura. Il corso si rivolge a chef, personale di cucina, titolari di aziende ristorative alberghiere ed extralberghiere, allievi del corso di formazione di chef di 1° livello, diplomati di scuola alberghiera e pubblico amatoriale interessati ad ampliare ed approfondire le proprie conoscenze sul pesce e sul suo utilizzo in cucina. Il corso totalmente pratico, si svolgerà all'interno di cucine industriali e con l'ausilio di attrezzature, utensilerie e prodotti professionali.

PROGRAMMA DIDATTICO

- le varietà di pesce: metodi e criteri di scelta e di valutazione della freschezza
- la classificazione dei pesci: allevamento, azzurri, molluschi, crostacei e frutti di mare
- tecniche di pulizia, squamatura, eviscerazione, sfilettatura, lavorazione e conservazione del pesce
- tecniche di cottura del pesce: la cottura al forno, la cottura al cartoccio, la cottura in padella ed in casseruola
- tecniche e tempi di marinatura e di affumicatura del pesce
- i brodi di mare ed il fumetto di pesce
- i primi ed i secondi piatti a base di pesce

INIZIO CORSI	In qualunque momento a scelta del partecipante
DURATA	15 ore (5 lezioni di 3 ore ciascuna) o 30 ore (10 lezioni di 3 ore c.u.)
N° POSTI	Corso attivo solo in formula individuale
DESTINATARI	chef ed operatori del settore ristorativo alberghiero ed extralberghiero, nonché pubblico amatoriale interessato ad apprendere tutti i segreti della cucina a base di pesce
FREQUENZA	Personalizzabile sulle esigenze del partecipante
ORARIO LEZIONI	15.00 – 18.00
COSTO	€ 1.000,00 + IVA 22% (corso di 15 ore) € 2.000,00 + IVA 22% (corso di 30 ore)

Con il patrocinio di e la collaborazione di:

