

Tecniche di taglio in cucina

per conoscere ed imparare le tecniche di taglio e i tagli dei diversi alimenti (verdura, frutta, carne e pesce) prima della loro cottura o servizio e realizzare con essi varie tipologie di preparazioni.

Chef Olivieri Marco **Inizio corso** 28 novembre 2016

Durata 16 ore - 4 lezioni dalle 18.30 alle 22.30 - lunedì **Costo** € 200,00

Presentazione corso: lunedì 21 novembre 2016 ore 19.00

Piano didattico

Lezione 1

- Conoscenza della coltelleria
- Tecniche di taglio, hachè, julienne, brunoise, mirepoix , paesana
- Uso della mandolina, e dello scavino.
- zuppa di cipolle con crostini, pennette al ragù di verdure, zuppa di verdure.

Lezione 2

- Taglio delle patate e della frutta
- Pelatura a vivo, taglio a spicchio, tornitura, concassè
- Patate naturali, castello, alla parigina, parmentier, ponte nuovo, fritte, paglia.
- Insalata di arance e finocchi, spaghetti al pomodoro fresco, patate al forno e fritte.

Lezione 3

- Taglio delle carni , scaloppa, carpaccio tartar, arrosto
- Sezionatura e disossatura del pollame e del coniglio
- Scaloppine al limone, carpaccio di manzo con misticanze e vinaigrette, pollo farcito e in umido, bocconcini di coniglio con peperoni

Lezione 4

- Taglio del pesce, sfilettatura , e spellatura pesci e pesci piatti
- Taglio in tranci, scaloppe, darne, tartar
- Filetto di branzino al forno, turbante di sogliola, scaloppe di salmone alle erbe, darna di salmone gratinata.

N.B. Il presente piano rappresenta il ricettario di massima che verrà sviluppato e realizzato durante il corso, tale programmazione è soggetta a possibili variazioni di natura didattica e/o di ordine organizzativo.

Contatti

segreteria didattica corsi serali CFP "Achille Grandi"

viale Italia 548, Sesto San Giovanni (Mi)

aperta lunedì, martedì e giovedì dalle 14.00 alle 19.30 e mercoledì dalle 8.30 alle 13.30

tel. 0245430034 email serale.grandi@afolmet.it Web www.cfpgrandi.it