

Costruzione di un menù



prezzo **180 euro**

 14 ore

 1 giorno a settimana 19.00 - 22.30

 4 lezioni di laboratorio

 Raffaele Rignanese

 materiale fornito in omaggio: grembiule, cappello, ricettario

 Sesto San Giovanni • viale Italia 548
t 02 4543 0034 • scuola.cucina@afolmet.it

 Pieve Emanuele • via dei Gigli 7
t 02 4543 0060 • scuola.cucina@afolmet.it

Corso dedicato alla creazione di menù diversificati e bilanciati. Approfondendo tecniche e creatività per combinazioni equilibrate e gustose. Ogni lezione affronta un menù completo di tre portate (antipasto, primo e secondo piatto) a base di carne, di pesce, vegetariano e fusion.

Programma

- Come costruire un menù bilanciato:
 - scelta degli ingredienti e la stagionalità
 - il dosaggio degli ingredienti
 - la corretta combinazione degli ingredienti tra le portate
 - tecniche di taglio
 - tecniche di cottura
 - dressage dei piatti: tecniche di impiattamento



Certificazione

- attestato di frequenza