

Impiattamento: tecnica e creatività



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 all'impiattamento e alle principali componenti del dressage: forme, colori, proporzioni, verticalità e abbinamenti. Grazie alla creatività e all'uso corretto delle tecniche, realizzerete piatti dall'antipasto al dolce, esaltando equilibrio visivo, armonia estetica e gusto delle preparazioni.

Programma

- il colore e la forma degli ingredienti
- progettare esteticamente il piatto
- l'importanza del colore e la forma
- sviluppare la verticalità
- rapporto fra spazio e vuoto nel piatto
- corretto abbinamento delle guarnizioni

Menù dall'antipasto al dolce che valorizzano l'impiattamento



Certificazione

- attestato di frequenza