

Cucina veg



prezzo

180 euro

 14 ore

 1 giorno a settimana 19.00 - 22.30

 4 lezioni di laboratorio

 Niccolò Mannavola

 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 cucina vegetariana e vegana, con particolare attenzione alla valorizzazione degli ingredienti, al rispetto della stagionalità e alla riduzione degli sprechi. Durante il corso si apprenderanno le tecniche fondamentali di taglio e si realizzeranno preparazioni capaci di esaltare gusto, colori e creatività.

Programma

- le materie prime
- mondatura e tecniche di taglio dei vegetali
- rispetto della stagionalità
- tecniche di preparazione
- tecniche di cottura
- realizzazione di preparazioni vegetariane e vegane per brunch, lunch e finger



Certificazione

- attestato di frequenza