

Pesce: tecniche e preparazioni



prezzo

180 euro

 14 ore

 1 giorno a settimana 19.00 - 22.30

 4 lezioni di laboratorio

 Marco Olivieri

 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 alle tecniche di preparazione del pesce, dalla scelta della materia prima alla cottura. Un percorso per approfondire selezione, pulizia, sfilettatura, tecniche di cottura e conservazione, realizzando primi e secondi piatti equilibrati e ricchi di gusto.

Programma

- conoscenza del pesce: scelta e valutazione della freschezza;
- tecniche di pulizia, eviscerazione e squamatura;
- tecniche di sfilettatura e preparazione dei principali tagli;
- tecniche di cottura: griglia, cartoccio e cotture in umido;
- preparazioni a crudo e tecniche di conservazione;
- realizzazione di ricette a base di pesce quali: primi piatti con pasta fresca, pasta secca e risi, zuppe e antipasti di mare, pesci interi e filetti lavorati con diverse tecniche di cottura, preparazioni fritte, al forno, alla griglia, in umido e crude.



Certificazione

- attestato di frequenza