

Street food



prezzo

180 euro

 14 ore

 1 giorno a settimana 19.00 - 22.30

 4 lezioni di laboratorio

 Roberta Pirone

 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 allo street food italiano e internazionale, tra ricette tradizionali e proposte creative. Tecniche di preparazione, impasti, panature e cotture permetteranno di realizzare specialità perfette per aperitivi, convivialità e cucina informale.

Programma

- tecniche di preparazione di impasti, panature e farciture;
- frittture, cotture e gestione delle consistenze;
- preparazione di finger food, sandwich e specialità da strada quali: arancini, supplì, crocchette di patate, frittatine di pasta, panzerotti, jacket potato, quesadillas, burrito, mini burger shrimp roll, empanadas, corn dog e chicken bites.



Certificazione

- attestato di frequenza