



Tutti i segreti del pesce - SOLD OUT



INIZIO CORSO: martedì 8 novembre 2016

durata: 9 ore

Prezzo: 219,60 € (180,00 € + IVA)

L'Università del Gusto propone agli appassionati tre serate per conoscere tutti i segreti del pesce: un corso dedicato alle tecniche per sceglierlo, pulirlo, filettarlo e cucinarlo. Durante gli incontri lo chef illustrerà ai partecipanti i trucchi ed i segreti per imparare a conoscere questa straordinaria materia prima e per utilizzarla al meglio, realizzando ricette originali e gustose.

Calendario lezioni: martedì 8-15-22 novembre

Obiettivi:

Il partecipanti potranno apprendere come scegliere, lavorare e cucinare il pesce, realizzando ricette da replicare nella propria cucina.

Contenuti:

- Tecniche di base per la preparazione e conservazione del pesce
- La preparazione del pesce crudo
- Tecniche di cottura del pesce
- Esecuzione di ricette

Calendario

Martedì 8 novembre 2016
dalle ore 19.30 alle ore 22.30

Destinatari:

Il corso è rivolto ad appassionati di cucina che intendono acquisire basi e metodi per la preparazione di piatti a base di pesce.