



Prima il gusto



INIZIO CORSO: martedì 8 giugno 2021

durata: 6,5 ore

Prezzo: 262,30 € (215,00 € + IVA)

FINANZIATO AL 100%



CORSO PER PROFESSIONISTI

Gianluca Tomasi, chef vicentino, Team Chef della Nazionale Italiana Cuochi, giudice nazionale, vincitore di numerosi concorsi sia nazionali che internazionali ed esperto di consulenza e formazione, torna all'Università del Gusto per illustrare idee e proposte in cui il gusto e l'equilibrio delle pietanze diventano i protagonisti.

Obiettivi:

Il corso illustrerà ai partecipanti le tecniche di preparazione di alcuni piatti da inserire nel menù del proprio ristorante. Particolare attenzione sarà data alla scelta delle materie prime e alla combinazione degli ingredienti, per un risultato eccellente sia dal punto di vista del gusto che estetico.

Contenuti:

- Fiore di zuccina con burrata, acciughe del cantabrico, insalata di sorgo e gamberi e salsa di pomodoro
- Insalata di granchio con gelatina al sambuco
- Tartare con scamone di vitellone con gelée di piselli, uovo “marinato” e salsa di rafano
- Filetto di maiale in crosta di mele e cotica con cipolla rossa e mele
- Filetto di tonno fritto con salsa di peperone rosso arrostito, ortaggi e frutta in agrodolce

Calendario

Martedì 8 giugno 2021

dalle ore 9.00 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Martedì 1 giugno 2021

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore della ristorazione.

Docenti:

Gianluca Tomasi