



Hamburger dalla A alla Z



INIZIO CORSO: mercoledì 6 ottobre 2021

durata: 4 ore

Prezzo: 134,20 € (110,00 € + IVA)

Hamburger e panini sono diventati un prodotto abituale di consumo, proposto da bar e ristoranti in molteplici varianti, anche gourmet, e in grado di accontentare palati di tutte le età. Pur essendo simbolo dello street food, l'hamburger può però trasformarsi in un piatto accattivante e di grande effetto anche a casa propria, per i familiari o per una serata informale con i propri amici.

L'Università del Gusto propone una lezione a per **apprendere le tecniche di preparazione di hamburger creativi ed originali**, proposti utilizzando ingredienti di qualità (carne, pesce, verdure e non solo), con particolare attenzione alle **tipicità gastronomiche regionali e puntando anche su soluzioni estetiche d'effetto**. Il corso, di carattere pratico, prevede la degustazione finale di quanto preparato.

Obiettivi:

Apprendere "l'arte" di preparare sfiziosi hamburger valorizzando ingredienti di qualità.

Contenuti:

- Il pane al latte (2 versioni)
- Preparazione di un hamburger (solo manzo, carni miste, vegetariano)
- Maionese e salse da accompagnamento
- Le patatine fritte

Calendario

Mercoledì 6 ottobre 2021

dalle ore 19.00 alle ore 23.00

Chiusura delle iscrizioni:

Mercoledì 29 settembre 2021

Destinatari:

Il corso è rivolto agli appassionati di cucina.