I finger food per le feste - ULTIMI POSTI DISPONIBILI

INIZIO CORSO: mercoledì 4 dicembre 2024

durata: 6 ore

Prezzo: 183,00 € (150,00 € + IVA)

L'università del Gusto propone **un corso dedicato all'arte del ricevere i propri ospiti iniziando dall'aperitivo**, momento particolarmente amato nella nostra cultura. Accogliere i commensali **con un benvenuto a base di finger food e antipasti** è sicuramente una scelta apprezzata anche nell'ambito domestico e un ottimo modo per iniziare una serata speciale I partecipanti, guidati dallo chef **Alberto Basso** del Ristorante TreQuarti di Val Liona, realizzeranno **piccole creazioni di alta cucina raffinate, gustose e sorprendenti.**

Obiettivi:

Il corso offre spunti creativi per preparare deliziosi appetizer mono-porzione da servire ai propri ospiti. In particolare, verranno trattate le tecniche di preparazione delle varie specialità e le regole per una mise en place accattivante.

Contenuti:

Lo chef eseguirà varie tipologie di finger food e antipasti a base di carne, pesce e verdure.

Calendario

Mercoledì 4 dicembre 2024
dalle ore 19.30 alle ore 22.30

Chiusura delle iscrizioni:
Mercoled? 27 novembre

Destinatari:

Il corso è aperto a tutti agli appassionati di cucina.

Docenti:

Alberto Basso