

Corso di
Cucina Base



TEATRO7 | LAB

SCUOLA DI CUCINA . EVENTI

Programma didattico sviluppato in 5 lezioni

Prima lezione 21 gennaio 2017 ore 11

IL "BIG BANG" DELL'APPETITO: L'ANTIPASTO

- La due proposte:
- antipasti freddi a base di verdura e insalate composte
- antipasti caldi a base di carne e pesce

Seconda lezione 28 gennaio 2017 ore 11

BUONA LA PRIMA..!

- Preparazione delle paste fresche con o senza uova
- I ripieni a base di carne, verdura, pesce
- Il riso ed il risotto: le tipologie di riso ed il suo utilizzo

Terza lezione 4 febbraio 2017 ore 11

DENTRO IL RECINTO...E OLTRE

- Le carni bianche
- Le carni rosse
- I tagli principali ed il loro utilizzo
- I metodi di cottura

Quarta lezione 11 febbraio 2017 ore 11

"SPLASH!"..UN TUFFO NEL PIANETA BLU: PESCE DI MARE, MOLLUSCHI E CROSTACEI

- Come riconoscere la qualità e distinguere la freschezza
- Pulire il pesce, sfilettatura e stoccaggio
- I metodi di cottura

Quinta lezione 25 febbraio 2017 ore 11

VIAGGIO NEL GIRONE DEI GOLOSI

- Le creme pasticcere ed inglesi
- Gli impasti base: frolla, brisè, pan di spagna
- Basi per biscotti e pasta sfoglia
- Dolci al cucchiaio