

CORSO BASE AMATORI 1° LIVELLO

***Progetto elaborato da Chef Andrea Bennati
per Confesercenti Arezzo***

Scopi Didattici

Apprendere le tecniche base della cucina internazionale sulle quali ogni allievo potrà in seguito creare la propria cucina personale ed originale seguendo la propria vena artistica.

E' estremamente importante seguire tutte le lezioni del corso, in quanto sono legate in un cammino di apprendimento di tecniche e ricette base sulle quali ogni allievo potrà, alla fine del corso, costruire un numero illimitato di ricette diverse e creative.

Il corso comprenderà 6 lezioni di pratica (in cucina) e 2 lezioni di teoria (in aula).

Dettaglio Lezioni

Lezione n. 1

Imparare ad usare il coltello

Tagli base delle verdure (jullienne, brounoise, ecc) e tagli base delle patate (ghiotta, ponte nuovo, fiammifero, ecc)

Lezione n. 2

La pasta alimentare e ripiena

Tagliolini, tagliatelle, pappardelle, ravioli, tortellini, mezzelune, ecc

Lezione n. 3

L'arte bianca o panificazione

Vari tipi di pane, schiacciate, farine speciali

Lezione n. 4

Le carni

Conoscere, disossare, cuocere

Lezione n. 5

Sughi e Salse

Apprendimento dei sughi di carne e salse di base

Lezione n. 6

Pasticceria

Gli impasti base e le creme