



Cucina base

Il corso di cucina base avrà la durata di **24** ore suddivise in 8 lezioni da 3 ore (il giovedì dalle 14.30 alle 17.30). La sede del corso è: IPSIA "G. Ferraris" - IGLESIAS.

Ai corsisti che seguiranno il corso verrà rilasciato:

- l'attestato di frequenza
- ricettario
- divisa
- tessera socio

IL PROGRAMMA

Lezione n°1 dalle 15:00 alle 18:00	Lezione frontale: il mondo della cucina, attrezzature, utensili e termini tecnici Lezione pratica: <ul style="list-style-type: none"> • Finger-food (canapè misti; pizzette fritte; mozzarella in carrozza; pan danubio; quiche lorainne; zuppa di patate)
Lezione n°2 dalle 15:00 alle 18:00	Lezione frontale: classificazione delle portate, regole e consigli pratici Lezione pratica: <ul style="list-style-type: none"> • Insalata russa • Vitello tonnato
Lezione n°3 dalle 15:00 alle 18:00	Lezione frontale: classificazione dei primi piatti a base di farinacei, regole e consigli pratici Lezione pratica: <ul style="list-style-type: none"> • Risotto alla milanese • Spaghetti con pomodoro fresco e basilico • Trofie con verdure
Lezione n°4 dalle 15:00 alle 18:00	Lezione frontale: classificazione gnocchi e crespelle, regole e consigli pratici Lezione pratica: <ul style="list-style-type: none"> • Crespelle alla fiorentina • Gnocchi di patate al burro nocciola • Gnocchi di semolino alla romana
Lezione n°5 dalle 15:00 alle 18:00	Lezione frontale: classificazione dei secondi a base di pesce, regole e consigli pratici Lezione pratica: <ul style="list-style-type: none"> • Filetto di spigola al pane saporito (zucchine caramellate) • Calamari ripieni, con crema di zafferano (spinaci al formaggio)
Lezione n°6 dalle 15:00 alle 18:00	Lezione frontale: classificazione dei secondi a base di carne, regole e consigli pratici Lezione pratica: <ul style="list-style-type: none"> • Arista in crosta di pane (patate nocciola) • Saltimbocca alla romana (purea di patate)
Lezione n°7 dalle 15:00 alle 18:00	Lezione frontale: classificazione dei dessert, regole e consigli pratici Lezione pratica: <ul style="list-style-type: none"> • Torta mimosa • Panna cotta ai frutti di bosco
Lezione n°8 dalle 15:00 alle 18:00	Elaborazione e sviluppo di un menù <i>finger food</i> su presentazione di un buffet di benvenuto.

I partecipanti realizzeranno le **ricette** oggetto della lezione mettendo alla prova la loro abilità, **sempre sotto la supervisione dello chef/docente**. Ogni incontro prevede un momento teorico (spiegazione degli ingredienti e delle ricette), **uno pratico** e per finire l'assaggio dei piatti preparati.

I COSTI:

Il costo del corso di **Cucina base** è di **250,00 €**, va prenotato con acconto all'atto dell'iscrizione pari a **100,00 €** e poi saldato alla prima lezione con i restanti **150,00 €**