



Presenta il master Finger food

Il cibo che si può prendere con due dita e portare alla bocca...

Il corso avrà la durata di ore 10 suddivise in 2 lezioni da 5 ore (**dalle 15.00 alle 20.00**).
Giorni: da definire. - La sede del corso: - [IGLESIAS](#). **IL CORSO è APERTO A TUTTI.**

Il corsista è coperto da regolare assicurazione e a tutti verrà rilasciato:

- l'attestato di frequenza
- dispensa
- tessera socio

IL PROGRAMMA

Lezione n°1 dalle 15:00 alle 20:00	Lezione frontale: le tecniche di cottura base Lezione pratica: preparazioni finger food caldi (ad esempio: polpo affumicato, seppie arrosto, arancini...) Lezione pratica: preparazioni finger food freddi (ad esempio: canapè, mini-rolls di frutta e verdura..)
Lezione n°2 dalle 15:00 alle 20:00	Lezione frontale: dessert di base (ad esempio: pannacotta, mousse al cioccolato...) Lezione pratica: preparazioni di <i>microdessert</i> (dolci moderni)

I COSTI: Il costo del corso di *finger food* è di **99,00 €**, va prenotato con acconto all'atto dell'iscrizione pari a 50,00 € e poi saldare alla prima lezione i restanti 49,00 €

Per la buona riuscita del corso la partecipazione degli iscritti sarà limitata a **MIN.10 - MAX 12**

NB: I GIORNI POTREBBERO VARIARE