



Presenta il master Marinatura, affumicatura e cottura

Il corso avrà la durata di ore 12 suddivise in 3 lezioni da 4 ore (**dalle 15.00 alle 19.00**).

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 19:00	Lezione frontale: le tecniche di marinatura di base Lezione pratica: marinare gli alimenti di base
Lezione n°2 dalle 15:00 alle 19:00	Lezione frontale: le tecniche affumicatura di base Lezione pratica: affumicare alimenti di base
Lezione n°3 dalle 15:00 alle 19:00	Lezione frontale: le tecniche di cottura di base Lezione pratica: applicare le tecniche di cottura agli alimenti di base

I COSTI: Il costo del corso di *Marinatura, Affumicatura e Cottura* è di **239,00 €**, va prenotato con acconto all'atto dell'iscrizione pari a 100,00 € e poi saldare alla prima lezione i restanti 139,00 €

Per la buona riuscita del corso la partecipazione degli iscritti sarà limitata a MIN.6 - MAX 8

NB: I GIORNI POTREBBERO VARIARE