

TECNICHE DI COTTURA

Corso di Cucina - 1 Luglio 2020

Che cos'è la cottura? Quali sono le tecniche che conosciamo? Quale e quando usare la bollitura piuttosto che la cottura al vapore o quella a temperatura controllata?

In questo appuntamento di cucina, lo chef Giacomo Salmoiraghi vi presenterà quattro tecniche di cottura diverse, con quattro piatti davvero gustosi.

La bollitura raccontata attraverso lo shabu shabu

Bollire : Prendendo ispirazione dallo shabu shabu giapponese, cucineremo delle fettine di manzo in una hot pot, insieme alle verdure.

Friggere: impareremo a friggere verdure in tempura e panatura classica italiana

Temperatura controllata: con l'utilizzo del rooner e per ottenere un filetto morbido e succulento vedremo la cottura a bassa temperatura

Cottura al vapore: col cestello e al forno, cucineremo un pesce delicato e saporito.

Un menù ricco per finire il ciclo delle basi di cucina

Tutti gli appuntamenti di cucina sono nel rispetto delle distanze di sicurezza, le classi ospiteranno al massimo 12 partecipanti (unica eccezione per chi viene con "congiunto" e può/desidera condividere un intero bancone), una cucina per persona. Chiediamo piccole accortezze ai partecipanti nell'uso di mascherine e guanti monouso.

Acquista on line

I corsi promossi da Farm65 sono adatti a tutti, per chi inizia ad affacciarsi al mondo della cucina, passando per coloro che hanno già provato a mettere le mani in pasta, fino ad arrivare ai più esperti. In Farm65, abbiamo a disposizione postazioni attrezzate con elettrodomestici casalinghi, così una volta rientrati nella propria casa, potrete replicare allo stesso modo quanto avete imparato durante le classi. I nostri Chef, vi seguiranno passo a passo nella preparazione delle pietanze, con un supporto teorico e pratico, al fine di apprendere, ottenendo un risultato soddisfacente.

FARM 65 Srl - Scuola di Cucina a Milano

Via Alzaia Naviglio Pavese, 260

20142 Milano

Tel.: (+39) 02 8467306

www.farm-65.com