

Tecniche base di cucina Italiana

Tecniche di base di cucina italiana

La Struttura del corso:

In questo nuovo anno accademico 2019/2020 abbiamo “rimodulato” la struttura del nostro corso più popolare di media durata, rendendolo ancora più flessibile e completo al tempo stesso

Le lezioni del programma “tecniche di base di cucina” si articoleranno in **sessioni annue**

- autunnale (da settembre a dicembre)
- invernale (febbraio e marzo)
- primaverile (aprile e giugno)

Più nel dettaglio:

- **durata:** Ogni sessione è divisa in **8 incontri:** 6 appuntamenti serali (**tecniche di base**) + 2 appuntamenti serali extra (dedicati a **dolci e pasticceria**)
- **orario:** dalle 19.00 alle 22.00 (anche se normalmente la preparazione può essere più lunga e i nostri cuochi sono flessibili)
- **frequenza:** 1 volta alla settimana (2 volte per il modulo pasticceria)
- **contenuto:** ogni lezione prevede la elaborazione di un menu completo di almeno 3 portate nel quale vengono insegnate, applicate ed eseguite le tecniche generali secondo la nostra filosofia “hands on” ovvero “imparare facendo” sotto la guida esperta di uno chef qualificato

- **gli 8 (6+2) menu** di ogni sessione, sono totalmente diversi e seguono la stagionalità delle materie prime che impareremo a scegliere ed usare
- **partecipanti:** massimo 10, media 4/6
- **svolgimento:** ad una introduttiva spiegazione teorica segue la concreta esecuzione delle portate del menu ; ogni partecipante opera nella propria postazione con gli strumenti appropriati lavorando sotto la supervisione e dimostrazione del cuoco
- **degustazione:** al termine delle preparazioni i partecipanti potranno degustare quanto realizzato e commentare il lavoro insieme allo chef tutor
- **abbinamento:** è incluso l'abbinamento delle portate con un vino adatto al menu

Anno accademico 2019/2020 | primo livello | tecniche di base

Autunno%202019, Inverno%202020, Primavera%202020| [c#1e73be]24%20 settembre, [c#1e73be]4%20-%2011%20-%2018%20-%2025%20febbraio, [c#dd8706]24%20-%2031%20marzo| [c#1e73be]1%20-%2009%20-%2015%20-%2022%20-%2029%20%20ottobre, [c#1e73be]3%20-%2010%20marzo, [c#dd8706]7%20-%2014%20-%2021%20-%2028%20aprile| [c#e88b00]12%20-%2019%20-%2026%20novembre, , [c#1e73be]12%20-%2019%20-%2026%20maggio| [c#e88b00]3%20-%2010%20-%2017%20dicembre, , [c#1e73be]3%20-%2009%20-%2016%20giugno

anno accademico 2019/2020 | primo livello | dolci e pasticceria

Autunno%202019, Inverno%202020, Primavera%202020| [c#1e73be]5%20-%2007%20novembre, [c#dd9933]14%20-%2016%20gennaio, [c#dd8706]5%20-%2007%20maggio| [c#1e73be], [c#1e73be]17%20-%2019%20%20marzo, [c#1e73be]23%20%20-%2025%20giugno| [c#e88b00], , [c#1e73be]| [c#e88b00], , [c#1e73be]

Quote di partecipazione

- 1 lezione: € 65
- 2 lezioni: € 125
- 3 lezioni: € 180

- 4 lezioni: €240
- 5 lezioni: € 300
- 6 lezioni: € 350

Tessera associativa ABC | Alce Bologna Cucina: € 10

Include: assicurazione Alce, accesso al laboratorio gastronomico e sala degustazione, lezione teorica e pratica, uso del grembiule, dispense e materiali con tecniche di cucina apprese e menu eseguiti

Alcune delle tecniche di base trattate e sperimentate nel corso

Coltelleria principale – sicurezza dell'operatore – tecniche di taglio (affettato, lungo, dadi, tornito) – cotture verdure (a conduzione con acqua, con grasso, per irraggiamento)

Impasto e lavorazione per focaccia, pizza e pane – Lievitazione diretta, polish, Biga – Cottura e conservazioni prodotti salati lievitati

Impasto e lavorazione pasta con le uova o senza – Sfoglia con mattarello – vari formati paste – preparazione base per salse; preparazioni per gnocchi

Carni Rosse e Bianche – Legatura; cottura per irraggiamento – Pulizia, taglio e cottura a conduzione con grasso

Pesci interi – Tranci – Filetti – crostacei – molluschi

Semifreddi – dolci al cucchiaio – creme – Frolla classica – Pasta Sfoglia – Ganache – Creme caramel

Accenni sui fondi e alse Madri – Utilizzi (Fondo bruno di vitello, Fondo bianco comune, Fondo di pesce, Fondo vegetale) Salse Madri calde (Vellutata , besciamella, Salsa di pomodoro, Fondo bruno legato) – e fredde (Maionese, Vinagrette)

Riso e Risotti – Preparazioni – Tostatura – Mantecatura

**I menu completi dei 6 appuntamenti della sessione
autunnale del corso “tecniche di base”**

in partenza: Quarto ciclo 2019: dal 2 aprile al 7 maggio

Quinto ciclo 2019: dal 14 maggio al 18 giugno

Martedì 21 maggio 2019

Orario: h. 18.00-21.00

Tecniche di base

LEZIONE 1 – Lieviti e panificazione

CHEF: Nunzia Petrolo

Menu:

- Il pane ciabatta (polish)
- la treccia morbida
- i grissini piemontesi
- la crescente bolognese

€ 65,00

Martedì 21 maggio 2019

Orario: h. 19.00-22.00

Tecniche di base

LEZIONE 2 – I tagli, le cotture, la verdura

CHEF: Nunzia Petrolo

Menu:

- Polenta di mais fritta con salsa di peperoni arrosto e caponata
- Ribollita toscana tradizionale

- Orzo risottato con pesto trapanese (pomodori, mandorle, menta, basilico e pecorino siciliano)

€ 65,00

Martedì 28 maggio 2019

Orario: h. 19.00-22.00

Tecniche di base

LEZIONE 3 – La pasta fatta a mano

CHEF: Nunzia Petrolo

Menu:

- Balanzoni ricotta e mortadella con burro e salvia
- Spaghetti alla chitarra con funghi cardoncelli, crumble di parmigiano e maggiorana
- Orecchiette alle cime di rapa

€ 65,00

Martedì 4 giugno 2019

Orario: h. 19.00-22.00

Tecniche di base

LEZIONE 4 – Le carni bianche

CHEF: Nunzia Petrolo

Menu:

- Vitello tonnato
- Gnocchetti di patate con ragù bianco di maiale e cavolo verza
- Faraona steccata con provola dolce, la sua salsa e spinaci freschi

€ 65,00

Martedì 11 giugno 2019

Orario: h. 19.00-22.00

Tecniche di base

LEZIONE 5 – Le Carni rosse

CHEF: Nunzia Petrolo

Menu:

- Risotto cacio e pepe con carpaccio di girello
- Filetto al vapore con riduzione di vino rosso e insalata di carciofi
- Stinco di manzo alla birra con carotine saltate al burro

€ 65,00

Martedì 18 giugno 2019

Orario: h. 19.00-22.00

Tecniche di base

LEZIONE 6 – Il pesce, i molluschi e i crostacei

CHEF: Nunzia Petrolo

Menu:

- Crema di zucchine alla scapece e gratin di frutti di mare
- Spaghettoni mantecati con bisque di gamberi, stracciatella di burrata e zest di agrumi
- Fritto misto di paranza con maionese di peperoni arrostiti

€ 65,00