

Corso di Cucina Base



“FOOD IMMERSION”

Programma didattico sviluppato in 5 lezioni

**Chef
Alessandro De Santis**

teatro7 | Lab

Prima lezione

IL PRIMO GIORNO DI SCUOLA, LA CUCINA

- I principali tagli e l'uso delle attrezzature di cucina
- Conservazione e uso degli alimenti
- Preparazione di 3 antipasti a base di carne, pesce e verdure

Seconda lezione

IL PRIMO ATTO... DI TANTI!

- Preparazione impasto pasta fresca a base di farina e uova. Elaborazione di formati di pasta fresca, semplice e ripiena
- Preparazione di sughi per condire le paste preparate
- Il riso, tipologie e utilizzo

Terza lezione

DENTRO IL RECINTO...E OLTRE

- I principali tagli delle carni rosse e bianche.
- Metodi e tecniche di cottura per conoscere i segreti per cucinare la carne.
- Preparazione di tre piatti a base di carne

Quarta lezione

"SPLASH!"...UN TUFFO NEL MARE: PESCE DI MARE, MOLLUSCHI E CROSTACEI

- Come riconoscere la qualità e distinguere la freschezza del pesce.
- Pulizia, sfilettatura e stoccaggio.
- I principali metodi di cottura con condimenti freschi e sani.
- Preparazione di tre piatti a base di pesce

Quinta lezione

VIAGGIO NEL GIRONE DEI GOLOSI

- Crema pasticciera e chantilly.
- Pan di Spagna, muffin, bignè, pasta frolla.
- Dolci al cucchiaio, mousse al cioccolato fondente.
- Preparazione di una marmellata con frutti di stagione
- Pranzo a base di focacce e pizza gourmet e preparazione impasti.