

LA CUCINA DI MARE

MODENA – 20 Giugno 2018

www.modenacongusto.it
info@iscom-modena.it Tel.
059/7364350 Via Piave
125, Modena



DESCRIZIONE DEL CORSO :

Il vero banco di prova di chi si cimenta ai fornelli è proprio questo: per tanti cucinare il pesce rimane un 'tabù' da sfatare, un ostacolo da superare per sentirsi completi in cucina. Sfilettare, spinare, pulire...il pesce necessita di conoscenza e attenzione nella scelta della materia prima e di doti tecniche nella lavorazione e nella preparazione: utensili e tempi di cottura, abbinamenti tradizionali o esotici. Nella cucina di pesce occorre tanta generosità, tempo, passione, fantasia, sentimento ma anche precisione per ricette che possono diventare spettacolari!.

PIANO DIDATTICO

- Crudità e Tecniche avanzate e innovative
- I primi piatti di pesce
- Gli antipasti
- I secondi piatti di pesce

DURATA E FREQUENZA:

30 ore di corso

DOCENTI:

Chef Vittorio Novani – Iodio Puro

ORARIO:

9.00 – 14.00

COSTO:

500,00 € + Iva

Sconto del 10% per associati Confcommercio

CONTATTI:

Iscom Formazione - Via Piave 125, Modena ■ **Tel.** 059/7364350 ■ **E-mail:** info@iscom-modena.it