



SOTTO VUOTO

CORSO DI CUCINA E DI
CONSERVAZIONE DEI CIBI

22 E 29 OTTOBRE 2018

DA PAOLO CATERING

VIA F. TURATI, 4/C,
41030 SAN PROSPERO (MO)



IN COLLABORAZIONE CON



PROGRAMMA DEL CORSO

LO SCOPO DI QUESTO CORSO È QUELLO DI FORNIRE LE NOZIONI BASE SUL PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO DEL SOTTOVUOTO SIA PER IL CONFEZIONAMENTO, SIA PER LA COTTURA IN SOTTOVUOTO.

VERRÀ STRUTTURATO IN DUE FASI FONDAMENTALI: LA PRIMA FASE LEGATA AL PRINCIPIO FISICO E LA CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI MENTRE

LA SECONDA FASE SI CONCENTRA SULLA COTTURA IN SOTTOVUOTO CON PROVE PRATICHE INSIEME ALLO CHEF.

L'OBIETTIVO DEL CORSO È QUELLO DI INFORMARE SUI TANTISSIMI VANTAGGI CHE PUÒ DARE QUESTO TIPO DI COTTURA, VALORIZZANDO IN PRIMIS GLI ALIMENTI E GARANTENDO RISCONTRI SIA ECONOMICI, DI TEMPO, E FACILITANDO LA NORMATIVA ALIMENTARE.

DURATA DEL CORSO

22 OTTOBRE 2018. DURATA 4 ORE
14.00 - 18.00

CONSERVAZIONE

29 OTTOBRE 2018. DURATA 4 ORE
11.00 - 15.00

COTTURA IN SOTTOVUOTO (E ASSAGGI)

PREZZI

ASSOCIATI CNA
EURO 180,00 + IVA
NON ASSOCIATI CNA
EURO 230,00 + IVA

22 OTTOBRE 2018 (14.00 - 18.00)

CONSERVAZIONE

- CENNI TEORICI SUL FUNZIONAMENTO DEL SOTTOVUOTO (PRINCIPIO FISICO)
 - DIFFERENZA TRA ASPIRAZIONE ESTERNA E ASPIRAZIONE A CAMPANA
 - TIPI DI BUSTE
 - VANTAGGI
 - PROVE PRATICHE
-
- DOMANDE E RISPOSTE

29 OTTOBRE 2018 (11.00 - 15.00)

COTTURA SOTTOVUOTO (E ASSAGGI)

- TEMPERATURE DI COTTURA
 - RIGENERAZIONE PRODOTTO
 - PROVE PRATICHE CON CHEEF ORVED
-
- DOMANDE E RISPOSTE
-
- QUESTIONARIO FINALE

PER INFORMAZIONI:
VANIA SPEZZANI
059 269821
SPEZZANI@MO.CNA.IT