

Pensare come un pesce

Corso di cucina di pesce di qualità

Modulo 1

venerdì, sabato e domenica

Venerdì, ore 18,00

al Ristorante dal Cacini

Accoglienza partecipanti

Consegna materiale didattico

Brevi note di corretta prassi igienica nella manipolazione degli alimenti

Pesci, Crostacei, Molluschi

Gli antipasti

Sfilettare un pesce

Ore 20,00 cena del corso

Sabato Mattina

h. 8,30 A comprare il pesce !!

Al ritorno al ristorante, circa 9,45

Come conservare correttamente il pesce

Come pulire il pesce

Salse di pesce

Flan di pesce

Verdure e pesce

- Pasta con le vongole !!

Ore 12,30 – 15,00 Intervallo pranzo

Salse di pesce

Verdure e pesce

Ore 19,00 termine lezione

Ore 20,30 Cena di corso

Domenica Mattina

I secondi di pesce

Come lessare il polpo e farlo diventare morbido

Pesce al forno

Pesce al cartoccio

Spiedini Misti

Ore 13,00 pranzo di corso

Ore 14,30 Consegna attestati e fine lezioni

Modulo 2

Durata un giorno

Ore 10,00 Inizio lezioni

pulizia, manipolazione, conservazione del pesce fresco

salse bianche di pesce

salse rosse di pesce

salsa con le vongole

Ore 13,30 pranzo

Ore 14,00 – 15,30 Pausa

Ore 15,30 Ripresa lezioni

- pesce al forno e al cartoccio

contorni per preparazioni in forno

Ore 19,30 Fine lezioni, consegna attestati

Ore 20,00 Cena di fine corso

I/le partecipanti al corso che debbano organizzarsi per pernottare, potranno avere al momento delle iscrizioni i riferimenti di strutture ricettive e/o appartamenti privati da affittare. I costi del pernottamento in camera doppia si aggirano mediamente sui 60 euro a camera per notte.

Costo dei corsi :

Modulo 1, formula week end, € 350,00 a persona

Modulo 2, giornaliero, € 130,00 a persona

Per informazioni :

Ristorante dal Cacini

Via del Crocifisso 3

57028 Suvereto (LI)

tel. 0565828313,

mobile 3291221547

