

# Altopalato

Centro di Cultura Enogastronomica

20123 – Milano – via Ausonio, 13 tel.02/58111000 – telefax 02/89400311

www.altopalato.it - e-mail altopalato@altopalato.it

I corsi di cucina

Diretti da Terry Sàrcina

Settembre -Dicembre 2018

Corso	Inizio corso	orario
<b>CUCINA CLASSICA</b>  8 lezioni pratiche, di 3 ore ciascuna, una volta alla settimana, in cui gli allievi apprendono tutti gli elementi della tecnica più evoluta di cucina classica e moderna . Nell'ultima lezione, dedicata all'accostamento cibo – vino, gli allievi ricevono il diploma.	Mercoledì 19 settembre	15-18 19-22
<b>ALTA CUCINA</b>  8 lezioni pratiche, di 3 ore ciascuna, una volta alla settimana, riservate ad allievi esperti nelle tecniche di cottura ed a chi ha già frequentato il corso di cucina classica. Le lezioni, monografiche, privilegiano la cucina creativa e la presentazione dei piatti senza trascurare gli aspetti più qualificati della cucina classica. All'ultima lezione, dopo aver sostenuto l'esame pratico, con un menù inedito, degustato in classe, con accostamento dei vini, gli allievi ricevono il diploma.	Giovedì 7 febbraio 2019	19-22
<b>LA CUCINA DEL PESCE</b>  5 lezioni pratiche, di 3 ore ciascuna, una volta alla settimana, nelle quali gli allievi apprendono la conoscenza delle diverse tipologie di pesci marini e d'acqua dolce, le tecniche della pulitura, della sfilettatura ed i diversi sistemi di cottura con piatti di cucina creativa e della tradizione.	Giovedì 18 ottobre	19-22
<b>PASTICCERIA</b>  6 lezioni pratiche, di 3 ore ciascuna, una volta alla settimana, in cui viene trattata tutta la gamma della pasticceria, dagli impasti di base, alle torte, ai dolci al cucchiaio, alle creme ecc.	Martedì 16 ottobre	19-22

<p><b>“SPECIALE CARNE”</b></p> <p>2 lezioni pratiche, di 3 ore ciascuna, una volta la settimana, durante le quali gli allievi entrano nel mondo della carne, nelle varie tipologie, le tecniche di taglio e cottura e la realizzazione di vasta gamma di piatti di alta cucina sul tema :</p> <p><b>“LA CARNE, I SEGRETI E LE TECNICHE DI COTTURA”</b></p>	<p>Mercoledì 14 novembre</p>	<p>19-22</p>
<p><b>"SPECIALE PANE" CON ANGELO PRINCIPE</b></p> <p>2 lezioni pratiche, di 4 ore ciascuna, una volta la settimana, durante le quali gli allievi preparano numerosi tipi di pane e focacce, fra i quali: pane pugliese, panini al latte, pane mediterraneo, pane di pasta dura, pane integrale, panettoncini gastronomici, focacce ecc.</p>	<p>Martedì 27 novembre</p>	<p>18,30-22,30</p>
<p><b>IL MENÙ DI NATALE</b></p> <p>1 lezione di 4 ore pratiche, durante le quali gli allievi realizzano un intero menù, sempre inedito, di 4/5 portate, formato da piatti di alta cucina ideali per l’importante occasione natalizia.</p>	<p>Martedì 11 dicembre Mercoledì 12 dicembre</p>	<p>14-18 18-22</p>