

Altopalato

Centro di Cultura Enogastronomica

20123 - Milano - via Ausonio, 13 tel.02/58111000
www.altopalato.it - e-mail altopalato@altopalato.it

I corsi di cucina

Diretti da Terry Sàrcina
settembre - dicembre 2019

Corso	Inizio corso	orario
CUCINA CLASSICA 8 lezioni pratiche, di 3 ore ciascuna, una volta la settimana, durante le quali gli allievi apprendono tutti gli elementi delle tecniche più evolute di cucina classica e moderna Nell'ultima lezione, dedicata all'accostamento cibo - vino e al galateo della tavola, viene rilasciato il diploma	Mercoledì 18 settembre	19-22
ALTA CUCINA 8 lezioni pratiche, di 3 ore ciascuna, una volta la 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, gli allievi ricevono il diploma	Martedì 11 febbraio	19-22
LA CUCINA DEL PESCE (2° CORSO) 5 lezioni pratiche, di 3 ore ciascuna, una volta la 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	Martedì 22 Ottobre	19-22
PASTICCERIA 6 lezioni pratiche, di 3 ore ciascuna, una volta la settimana, nelle quali viene trattata tutta la gamma della pasticceria, dagli impasti di base, alle torte, ai dolci al cucchiaio, alle creme ecc.	Lunedì 14 ottobre	19-22

corso	inizio corso	orario
<p>“SPECIALE CARNE” (tutte le tecniche di cottura)</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 di cottura con una vasta gamma di piatti.</p>	<p>Mercoledì 13 novembre</p>	<p>19-22</p>
<p>ORTAGGI E LEGUMI D'AUTUNNO - INVERNO</p> <p>2 lezioni, di 3 ore ciascuna, una volta la settimana, durante le quali gli allievi apprendono come trattare nel modo più corretto, ortaggi e legumi , protagonisti di numerosi piatti della tradizione italiana e della cucina creativa nelle diverse portate (apertura, primi piatti, piatti di mezzo, piatti unici).</p>	<p>Mercoledì 27 novembre</p>	<p>19-22</p>
<p>IL MENU' DI NATALE</p> <p>1 lezione pratica di 4 ore, con realizzazione di un intero menù, sempre inedito, di 4 portate, oltre a stuzzichini ,formato da piatti di alta cucina ideali per l'importante occasione natalizia.</p>	<p>Martedì 10 dicembre Mercoledì 11 dicembre</p>	<p>14-18 18-22</p>