CHEF ACADEMY
London

Tecniche di cucina avanzata (80 ore)

Formazione tecnica (80 ore)

- Introduzione alla cucina professionale.
- Ingredienti e tecniche di preparazione.
- Tecniche avanzate di cucina, come la cottura sottovuoto (sous-vide), la cucina criogenica, la disidratazione degli alimenti e l’affumicatura a caldo e a freddo.
- Tematiche contemporanee dell’arte culinaria.
- Introduzione alla cucina molecolare, con esempi quali schiume, gel, emulsioni e sferificazione.
- Tecniche avanzate di panificazione e pasticceria.
- Cucina contemporanea nella ristorazione.
- Servizio nella ristorazione contemporanea.
- Carni, pollame e selvaggina.
- Pesce, crostacei e molluschi.
- Salse e zuppe.
- Tecniche di presentazione dei piatti.