

Veg e veg



prezzo

180 euro

 14 ore

 1 giorno a settimana 19.00 - 22.30

 4 lezioni di laboratorio

 Raffaele Rignanese

 materiale fornito in omaggio: grembiule, cappello, ricettario

 Sesto San Giovanni • viale Italia 548
t 02 4543 0034 • scuola.cucina@afolmet.it

 Pieve Emanuele • via dei Gigli 7
t 02 4543 0060 • scuola.cucina@afolmet.it

Corso dedicato alla cucina vegetale con focus su preparazioni e cotture di menù vegetariani e vegani gustosi ed equilibrati. Prevede tecniche di taglio, abbinamenti corretti, prodotti alternativi e ricette tradizionali e moderne con ingredienti locali e orientali.

Programma

- cucina vegetale
- mondatura e tecniche di taglio dei vegetali
- corretto abbinamento degli ingredienti
- tecniche di cottura per una dieta sana ed equilibrata
- prodotti alternativi
- realizzazione di menù completi con ricette della cucina tradizionale e della cucina moderna



Certificazione

- attestato di frequenza