



Tecniche Moderne di Cottura:

Il sottovuoto e le Basse Temperature

migliorare l'organizzazione in cucina, risparmiare sulle bollette energetiche, meno stress in cucina, aumentare la qualità, abbassando il Food Cost della preparazione."

Mercoledì 25 Maggio 2016
Orario: 15.30 - 18.30

Presso aula dimostrativa:

RG FORNITURE SNC
Via S. Maria in Silice, 12
01100 Viterbo

In collaborazione con lo Chef :

GIANLUCA SCOLAstra
Chef presso RAI. TV



PROGRAMMA CORSO

- Preparazione delle basi di lavorazione
- Applicazione delle tecniche di cottura, abbattimento rapido e conservazione del prodotto
- Montaggio e finitura
- Decorazione e presentazione finale

