



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

L'arte della cucina vegana

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung

L'obiettivo del corso è quello di fornire una panoramica di quello che può essere un approccio creativo e moderno alla cucina 100% vegetale. Dopo una breve parte introduttiva e teorica, verranno fornite diverse ricette di base, riadattabili in diversi contesti e con altri ingredienti, in modo da coprire un vasto range di possibili alternative. Questo con lo scopo di fornire non solo nuove skills, ma anche di stimolare e ispirare gli chef nella creazione dei loro piatti con nuovi spunti e idee. Particolare attenzione verrà posta nel risolvere problematiche tecniche legate alla mancanza di alcuni ingredienti largamente usati in un tipo di cucina onnivoro.

Con queste ricette, con il coinvolgimento diretto e pratico dei corsisti, verrà creato un menu completo 100% vegetale dall'antipasto al dolce che verrà assaggiato alla fine della giornata.

Si parlerà di salse, creme, maionesi, gelificanti, gusto umami, proteine e formaggi vegetali, pasta fresca senza uova, risotti e mantecature, basi di pasticceria e altro ancora.

Kurssprache
Italienisch

Beginn
16.05.2024

Ende
16.05.2024

Kurstage
1

Beginnzeit
09:00 Uhr

Endzeit
17:00 Uhr

Dauer
480 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort

Via Macello 59 59a

Zielgruppe
Esperti di gusto

Referent/in
Luca Sordi

Gebühr
283 € Quota di partecipazione



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter
HGV - Service Genossenschaft

Detailseite zum Kurs
<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/larte-della-cucina-vegana-405>

Ansprechperson
Gustelier atelier del gusto
Tel. +390471317777
Email info@gustelier.it

Espresso, Cappuccino e Latte Art

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung

In questo workshop imparerete tutto quello che si deve sapere sul caffè! Inoltre il pomeriggio vedrete come si fa il cappuccino perfetto e imparerete come decorarlo con la tecnica "latte art"!

Kurssprache
Englisch, Italienisch, Deutsch

Beginn
12.06.2024

Ende
12.06.2024

Kurstage
1

Beginnzeit
09:00 Uhr

Endzeit
14:00 Uhr

Dauer
300 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Via Macello 59 59a

Zielgruppe
Esperti di gusto

Referent/in
Stefano Urru

Gebühr
315 € Quota di partecipazione



Corsi & Percorsi
corsielpercorsi.retecivica.bz.it

Anmeldeschluss

-



Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kursanbieter
HGV - Service Genossenschaft

Detailseite zum Kurs
<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/espresso-cappuccino-e-latte-art-397>

Ansprechperson
Gustelier atelier del gusto
Tel. +390471317777
Email info@gustelier.it