



Slow Food®

Condotta di Napoli

Organizza presso il Ristorante Umberto

Master of food

Tecniche di cucina

Tenuto dallo Chef Antonio Tubelli

Il corso avrà inizio il giorno Lunedì 21/04/2008 presso il Ristorante Umberto sito in via Alabardieri, 30/31 e proseguirà nelle date del 28 aprile, del 12 e 19 maggio con inizio della lezione alle ore 20:00 ed una durata prevista di 3 ore a lezione. Il costo del corso è di 180,00 € per poter partecipare ed è indispensabile essere soci Slowfood oppure aderire alla tessera Slow Food progetto al costo di 25 € Il programma è articolato come segue:

Prima Lezione

ortofrutta

- Descrizione ortofrutta di stagione e presidi
- Come si comperano e si conservano
- Come mi attrezzo in cucina
- Taglieri e Coltelli: spelucchino lama curva e lama dritta; trinciante; pelapatata manuale
- Tipi di tagli: a fiammifero; julienne; dadolata; tritare
- Le pastelle di frittura
- Metodi di lavorazione: emulsione
- Metodi di cottura: Bollitura, sbianchitura, frittura
- Descrizione di alcuni attrezzi di lavoro: di pasticceria; elettrodomestici

Realizzazione di 3 ricette: verdura e frutta frita e bollita;

Seconda Lezione

cereali e legumi

- Legumi, cereali di stagione e presidi
- L'impasto di pasta fresca e la minuteria per gli stampi
- Le salse, i fondi, e sughi
- Descrizione di pentolami e materiali: acciaio, alluminio; rame, pietra ollare, terra cotta, vetro,...
- I principali metodi di cottura: bollitura, saltatura, rosolatura,
- Tecniche di cottura: tostatura, bagnatura e mantecatura

Realizzazione di 3 ricette: pasta fresca, zuppe e risotto

Terza Lezione

carne

- I presidi
- Animali da cortile, bovini, suini e cacciagione
- Il taglio, il disosso
- Salse e fondi di cottura
- Lavorazioni: cucire, lardellare
- Metodi di cottura: brasatura, arrostitura al forno
- Pentolami e materiali: rame, pietra ollare, coccio, alluminio antiaderente,
- Il forno

Realizzazione di 3 ricette

Quarta Lezione

pesce

- Pesce bianco; azzurro, molluschi e conservato
- Pulizia del pesce: squamatura, eviscerazione, sfilettare
- Metodi di preparazione e conservazione: marinatura
- La conservazione degli alimenti in casa: cotti e crudi

Realizzazione di 3 ricette

Prenotazioni presso il Ristorante Umberto Tel 081- 418555 o presso il Fiduciario Giuseppe Mandarano 348 3366531 e-mail giuseppemandarano@libero.it