

16 Gennaio 2018

Emulsioni e salse in cucina, un corso all'Accademia

Lunedì 5 febbraio all'Accademia del Gusto tutti i segreti di vinaigrette, maionese e condimenti



Ascom Formazione lunedì 5 febbraio organizza un seminario dal titolo “Emulsioni e salse in cucina” Il corso si tiene all’Accademia del Gusto di Osio Sotto dalle ore 20 alle 23 ed è aperto agli appassionati di cucina. Lo chef Antonio Cuomo guiderà i partecipanti in un percorso tecnico svelando i trucchi del mestiere per la buona riuscita di salse e condimenti emulsionati. Illustrerà inoltre le ricette delle salse base, dalla vinaigrette alla maionese, e salse nuove e creative come quelle a base di frutta secca, dando spazio alle salse madri e alle derivate.

Per informazioni, www.ascomformazione.it – face: Accademia del Gusto, tel. 035 4185706/707/715 – info@ascomformazione.it. Per prenotarvi: <https://docs.google.com/.../1Q1RWTldJB8D7Ln1XhKx2cz9iPXI.../edit>