



CUCINA SOTTOVUOTO

100% vegetale



CUCINA SOTTOVUOTO 100% VEGETALE



OBIETTIVI: L'obiettivo del corso è quello di dare le indicazioni per creare piatti, 100% vegetali, con la tecnica del sottovuoto.

CONTENUTI:

- Le peculiarità tecniche
- Le peculiarità nutrizionali
- Le peculiarità organolettiche
- Strumenti adatti per poter realizzare la cucina sottovuoto all'interno delle diverse attività commerciali (ristoranti, bistrò, bar, etc.)
- Ricette 100% vegetali

DATE E ORARI: 4 ore 10/12/2019 dalle ore 14.00 alle ore 18.00

SEDE: Ristorante Cianzia di Montesel Bruna – Via Cavour 83 – Borca di Cadore (BL)

RELATORE: Silvia Cappellazzo chef vegan itinerante, formatrice, consulente, naturopata

FINANZIAMENTO: L'Ente Bilaterale di Belluno finanzia la partecipazione al corso di titolari/soci/collaboratori e dipendenti di Aziende aderenti.

ISCRIZIONE: Per partecipare ai seminari compilare la scheda di iscrizione ed inviarla via mail a formazione@ascombelluno.it o via fax al nr. 0437 215281

ASCOM FORMAZIONE E SERVIZI srl unipersonale

Piazza dei Martiri, 16 - Palazzo Porta Dante - 32100 Belluno (BL)

Cod. fiscale e P. IVA 00281010256 - CCIAA 58475 BL - Reg. Imprese n. 00281010256 - Cap. sociale 90.000 euro i.v.

Telefono 0437 215268 - **Fax** 0437 215281

Email formazione@ascombelluno.it - **PEC** formazione.bl@confcommerciopec.it - **Internet** www.formazione.ascombelluno.it