

PROGRAMMA CORSO CUCINA VEGANA

PROGRAMMA:

La cucina vegana ti fornisce le basi e le conoscenze tecniche per capire come preparare piatti utilizzando prodotti senza derivati di origine animale. Il risultato sarà in questo modo sano, vario e gustoso. Capirai come si possono preparare dolci buoni anche senza uova, burro e latte, come si può cambiare menu tutti i giorni passando dalle nuove ricette alla rivisitazione di quelle classiche.

CONTENUTI:

- PRINCIPI BASE DELLA CUCINA VEGANA
- COME SOSTITUIRE GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
- COSA SONO TOFU, TEMPEH E SEITAN
- CONOSCERE I CONDIMENTI E LE SPEZIE
- COME FARE LA PASTA FRESCA VEGANA
- PASTICCERIA NATURALE
- PREPARAZIONE DI MENU COMPLETI
- NORMATIVA HACCP

Note:

Il corso sarà teorico e pratico e prevede l'utilizzo della divisa da cucina (o grembiule e copricapo)