



AZIENDA BERGAMASCA FORMAZIONE



Provincia
di Bergamo

DESCRIZIONE DEL CORSO

Tutti i segreti per preparare una zuppa di pesce perfetta, quali pesci scegliere e come spinarli per non trovare spiacevoli sorprese. Il corso si svolgerà nel laboratorio di show cooking: ogni partecipante avrà a disposizione una postazione singola per realizzare le ricette. Tutti gli ingredienti sono forniti dal Centro. Il corso è corredato di un fascicolo nel quale sono riportate le nozioni teoriche e le ricette ricette che verranno realizzate durante la lezione. A cura dello **chef Raffaele Auriemma**.

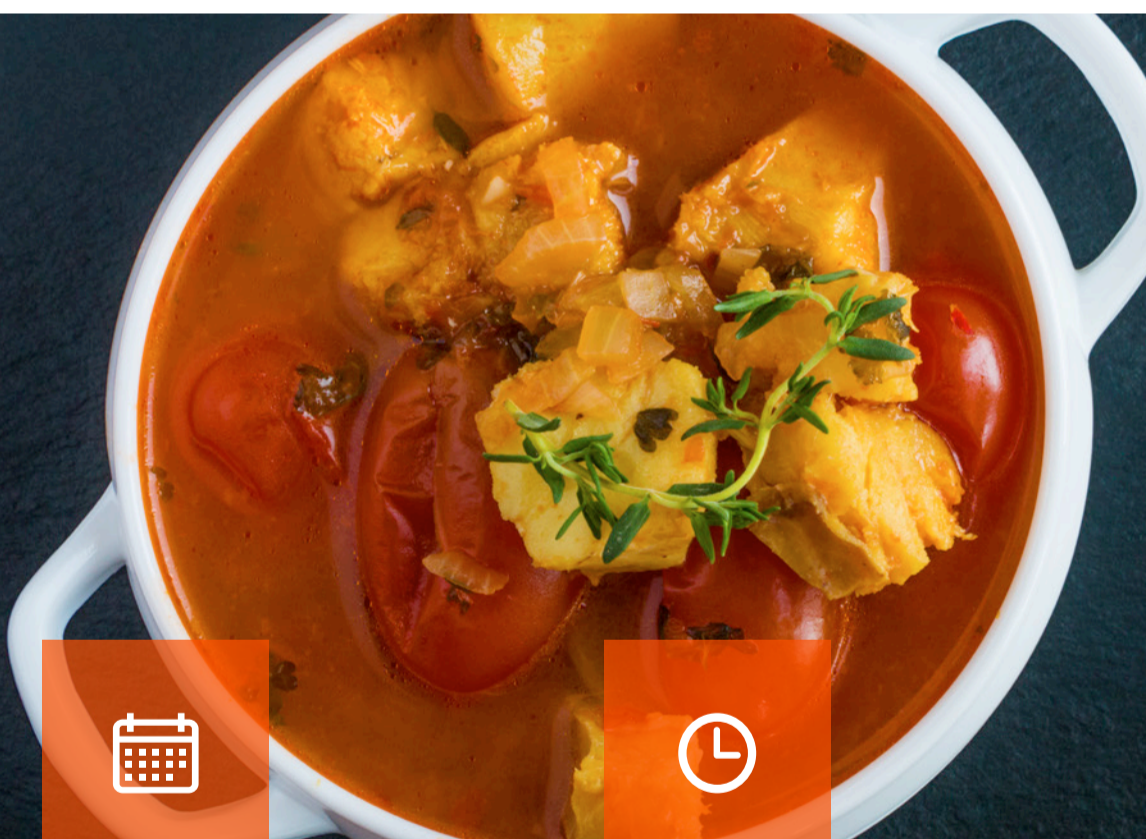
TEMATICHE

- Totani e Patate;
- Brodetto dell'Adriatico;
- Bouillabaisse.

Il corso prevede un minimo di 6 e un massimo di 16 iscritti.



CORSO DI ZUPPE DI PESCE



INIZIO LEZIONI

28 NOVEMBRE
2 0 1 9



3 ORE

Giovedì
19:00 - 22:00



€ 70,00



CERTIFICATO
DI FREQUENZA

SEDE CORSO: CFP BERGAMO

Via Monte Gleno, 2 - Bergamo

Per info e iscrizioni: Tel. 035.3693704/706 | cfp.bergamo@abf.eu



@cfpBG

www.abf.eu