

Cooking Lab

Indossa il grembiule e preparati
ad accendere i fornelli!



CUCINA AMATORIALE INTERMEDIO



Fai il passo successivo e acquisisci maggiore sicurezza ai fornelli! Con il corso approfondirai le basi della cucina imparando a eseguire preparazioni curate, usare tecniche avanzate e bilanciare i sapori.



ABF Bergamo



15 ore



190 euro

CUCINA PER LE INTOLLERANZE



ABF Bergamo



8 ore



120 euro

Impara a utilizzare farine alternative prive di glutine, proteine vegetali e sostituti di latticini e uova per creare piatti gustosi e bilanciati che rispondono a intolleranze, allergie e scelte alimentari.



SPECIALE CARNI E ARROSTI



Vai oltre le preparazioni tradizionali di carni e arrosti! Durante il corso apprendrai come gestire tempi e cotture, costruire il piatto e valorizzare al meglio le materie prime con abbinamenti e contrasti.



ABF Bergamo



8 ore



120 euro

SPECIALE CUCINA DI MARE



ABF Bergamo



8 ore



120 euro

In due serate farai un salto di qualità nella cucina di mare! Approfondirai le tecniche di lavorazione, le cotture e la gestione della materia prima con particolare attenzione all'equilibrio del piatto.

