

TRAINING GRATUITO PER LA RISTORAZIONE PROFESSIONALE



POSTI LIMITATI. È possibile prenotarsi fino a due giorni prima dell'evento.

COME DARE VALORE AL TUO AGRIMENU' MERCOLEDÌ 24 MAGGIO, BASTIA UMBRA

Scopri le tecniche di cottura e di conservazione per proporre piatti gustosi e ottimizzare l'uso delle materie prime km 0.

PROGRAMMA dalle 14:30 alle 18:00

- ▶ MANTENERE LA GENUINITA' delle materie prime, anche dopo settimane e mesi, preservando le caratteristiche organolettiche.
- ▶ GUSTO E MORBIDEZZA GARANTITI per vegetali e carni con i processi guidati di cottura, abbattimento e rigenerazione.
- ▶ COTTURA IDEALE: scopriamo a quali temperature cuocere ogni alimento e come usare vasocottura e cottura sottovuoto.
- ▶ Cuocere in contemporanea DALLA CARNE AL DOLCE, come organizzare la cucina facilmente, dalla preparazione al servizio.



Per informazioni:

075 9976015
info@tecnoumbra.it

TECNOUMBRA - PERUGIA
Via delle Querce 33/35,
Bastia Umbra (PG)



su tutti i prodotti di listino
non cumulabile con altre iniziative

 **ANGELO PO**