

TRAINING GRATUITO
PER LA RISTORAZIONE PROFESSIONALE

SPECIALE LIGURIA

AGGIUNGI VALORE ALLA TUA CUCINA LIGURE

LUNEDÌ 29 MAGGIO, LA SPEZIA

Gusta un menù completo, reso unico da tecniche di cottura e di conservazione speciali unito a materie prime d'eccellenza.

PROGRAMMA dalle 14:30 alle 18:00

- ▶ Registrazione partecipanti e benvenuto.
- ▶ Cotture sottovuoto IN ACQUA DI MARE. SPECIALE LIGURIA.
- ▶ PROFUMO DI FUMO, un menù completo di carne, pesce, formaggi freschi ed uova con un originale sapore di affumicato, con erbe, spezie ed aromi 100% naturali.
- ▶ Carni e verdure tra LA GRIGLIA E L'ARROSTO. Come realizzare cotture gustose e consistenti con i giusti "combi-accessori".
- ▶ I DESSERT al forno: torte e cremosi a regola d'arte.

Il corso sarà tenuto dal Corporate Chef Angelo Po: Denis Croce.



Terra della Luna



Terre di Solegnana



COOK&CHANGE

Per informazioni:

GR SOLUZIONI PER LA RISTORAZIONE

tel. 329 8414364

info@grsoluzioniristorazione.it

presso Ristorante Al Settimo Cielo

Via della Lizza, 23 - La Spezia



su tutti i prodotti di listino
non cumulabile con altre iniziative

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

ANGELO PO