

TOTUL DESPRE PEȘTE



GASTRONOMIE



TEMATICĂ

- Ghid de preparare
 - compoziție și structură
 - tăierea
 - filetarea
 - tranșarea
- Varietăți și caracteristici
 - peștele plat de apă sărată
 - peștele rotund de apă sărată
 - peștele de apă dulce
 - moluștele
 - crustaceele
- Păstrare și depozitare
- Metode de gătit
 - Poaching & simmering
 - Deep Frying
 - Sauteing & Pan-frying
 - Broiling & grill
 - Baking & steaming

DETALII CURS

- Se organizează în clasă
- Se acordă certificat de tip THR

DURATĂ

1 zi