

# BBQUNG-FU

*Corso base*

<b>Docenti:</b>	Cristina Micci e Leonardo Pucci Bianchi della Legio I BBQ Team
<b>Giorno:</b>	sabato
<b>Data inizio corso:</b>	29/03/2025
<b>Data fine corso:</b>	29/03/2025
<b>Orario:</b>	10.00-14.00
<b>Costo:</b>	€ 95,00
<b>Sede:</b>	Via della Pineta Sacchetti, 263

In questo corso sul **BBQ**, esplorerai le **tecniche di cottura e i sapori ricchi della cucina asiatica**. Apprenderai come utilizzare marinature a base di soia, miso e spezie per bilanciare perfettamente carni e verdure, esaltando i gusti dolci, salati e umami. Con dei veri fuoriclasse come **Cristina Micci e Leonardo Pucci Bianchi della Legio I BBQ Team**, imparerai, inoltre, a gestire le temperature di cottura per ottenere consistenze croccanti e succose, tipiche della cucina orientale, adattate al BBQ per un'esperienza unica.

Com'è nello stile di A Tavola con lo Chef, il corso si concluderà con la degustazione dei piatti preparati, durante la quale potrai assaporare le tue creazioni insieme al docente, in un momento conviviale che rappresenta l'occasione perfetta per fare domande, ottenere feedback e condividere impressioni e curiosità, arricchendo così ulteriormente l'esperienza di apprendimento.

Il corso verrà attivato al raggiungimento di un numero minimo di iscritti.

Costo del corso € 77,87 + IVA

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- fornitura di grembiule della scuola in TNT
- degustazione finale
- attestato di partecipazione

Gli **obiettivi** del corso sono:

- applicare le tecniche BBQ alla cucina asiatica, valorizzando sapori dolci, salati e umami;
- apprendere l'uso di marinature a base di soia, miso e spezie per ottenere carni e verdure perfettamente bilanciate;
- gestire le temperature di cottura per ottenere consistenze croccanti e succose;
- fornire l'opportunità di interagire con un esperto del settore per domande e feedback durante la lezione e la degustazione finale.

La lezione sarà l'occasione per preparare le seguenti ricette:

- Yakitori (spiedini di pollo giapponesi, cottura diretta)
- Sticky Ribs al sesamo (costine con glassatura dolce-salata)
- Teriyaki Salmon (salmone alla griglia con marinatura teriyaki)
- Melanzane al Miso (cottura indiretta per un contorno saporito)

Al termine della lezione è rilasciato l'attestato di partecipazione in formato PDF della scuola A Tavola con lo Chef.