

ELEMENTI BASE PER LA PREPARAZIONE DEL RISO

Numero Corso:	4
Operatore e sede del corso:	<p style="text-align: center;">Nome: ARCOFORM Indirizzo: VIA SZEGOE Comune: 13100 VERCELLI Telefono: 0161-501595 011-5620299 Fax: 0161-501594 Posta Elettronica: germana.fiorentino@confesercentivc.it Internet: http://www.confesercentivc.it/arcoform</p>
Orario:	Diurno
Durata in ore:	18
Giorni settimanali di impegno:	1
Costo:	Costo complessivo: 186,30 € Quota a carico della Provincia: 149,04 € Quota a carico del partecipante: 37,26 €
Scolarità richiesta:	Non comunicato
Certificazione:	Frequenza
Test di ingresso:	No
Totale partecipanti:	14 posti totali 12 posti riservati alla F.C.I.

Programma Didattico

Per quanti vogliono imparare a cucinare il riso e per chi sa già cucinare, ma vuole saperne di più su tecniche di cottura, abbinamenti, contenuti nutrizionali, come e dove fare la spesa, come riconoscere le varietà del riso e la qualità, come utilizzare le attrezzature, come allestire un menu', come riciclare il giorno dopo. Le lezioni sono monotematiche con alcuni esempi di preparazioni che terranno anche conto della tipicità territoriale. Alla fine delle lezioni il salottino degustazione con l'abbinamento dei vini.