

GATE & GUSTO

I.M.A.H.R.
**International Maître
Association Hotel
Restaurant**

22 23 24

Marzo 2020

ENTE FIERA FOGGIA

FIERAGATE.IT

#FIERAGATE10

LUNEDÌ 23/03/2020

CORSO DI CUCINA FLAMBÈ: CUCINA DI SALA

- LA COTTURA IN SALA "IL FLAMBÈ" (la fiammeggiata durante e a fine cottura)
- LE TECNICHE D'IMPATTO E SCENOGRAFICHE

LE GARE NEI BAR: L'ARTE DELLA MISCELAZIONE

- TECNICHE
- SHAKERARE
- GARE ED ESIBIZIONI

MISE EN PLACE: LA TAVOLA INVITANTE

- CONOSCERE LE TECNICHE
- DIMOSTRAZIONI ED ESIBIZIONI

GARE DI CUCINA INNOVATIVA: ARMONIA TRA GUSTI E SAPORI E
SCENOGRAFIA NEL PIATTO

- RICERCA DELLE MATERIE PRIME
- LIMITE TRA L'AZZARDO E L'INNOVAZIONE

AVVICINAMENTO AL VINO: DALLA VITE AL VINO ED ALLE BOLLICINE

- TECNICHE DI APPROCCIO
- RICONOSCIMENTO DELLE PRODUZIONI
- LA SCIABOLATA

IL PRESIDENTE **FRANCESCO VACCARELLA**