

# Corso di Cucina Cinese

NOVITÀ 2025

SERALE | 20 ORE

Prezzo: 480,00€

Destinatari: Aperto a tutti

Luogo: Laboratorio di Cucina Iscom

Formazione - MODENA CON GUSTO -

ISCOM FORMAZIONE

Scopri l'arte della **cucina cinese** con il nostro corso intensivo di **20 ore**, un viaggio gastronomico che ti porterà alla scoperta delle tecniche, degli ingredienti e dei segreti della tradizione culinaria cinese.

Ad accompagnare il corso sarà un autentico professionista proveniente dalla provincia dello Sichuan, che guiderà i partecipanti attraverso un percorso pratico e approfondito.

## Contatti

[\\*39 059 736 4350](tel:*39 059 736 4350) e [\\*39 351 624 2075](tel:*39 351 624 2075) (anche **Whatsapp**).

[info@modenacongusto.it](mailto:info@modenacongusto.it)



# Cosa imparerai

Il corso sarà strutturato in moduli tematici, ognuno dedicato a una specialità fondamentale:

- **Jiaozi (ravioli cinesi)** – Imparerai a preparare l'impasto, il ripieno e le diverse tecniche di chiusura per realizzare ravioli perfetti da cuocere al vapore o alla piastra.
- **Ramen artigianale** – Dalla lavorazione della pasta fino al brodo ricco di umami, esplorerai i segreti di questa iconica zuppa di noodles.
- **Piatti a base di verdure** – Approfondiremo l'uso di ingredienti tipici e tecniche di cottura per creare contorni e piatti vegetariani dal sapore autentico.
- **La preparazione del riso** – Scoprirai le tecniche per cuocere il riso alla perfezione secondo la tradizione cinese, imparando a preparare piatti classici come il riso saltato nel wok e il riso al vapore.
- **Secondo della tradizione Sichuanese** – Un'immersione nei sapori intensi e speziati del Sichuan, con una ricetta tradizionale che esalta l'equilibrio tra piccantezza e aromaticità.

Un percorso completo per entrare in contatto con la cultura culinaria cinese, scoprendone i gesti, le tradizioni e l'eleganza del gusto.

**Dove:** Modena con Gusto

**Durata:** 20 ore suddivise in più incontri

Prenota il tuo posto e lasciati guidare in un'esperienza gastronomica autentica e indimenticabile!

