



SCOPRI LE NUOVE PROPOSTE DEI MAESTRI DI CUCINA

PROGRAMMA CORSI 2° SEMESTRE 2017

ZANUSSI
PROFESSIONAL

I prossimi corsi



MACELLERIA INNOVATIVA

Preziosi consigli e curiose ricette per una macelleria "innovativa", firmata Fratelli Pagani.

Nuove idee facili da realizzare, utili suggerimenti e dimostrazioni pratiche dei metodi e delle tecniche più innovativi per la preparazione e la trasformazione delle carni.

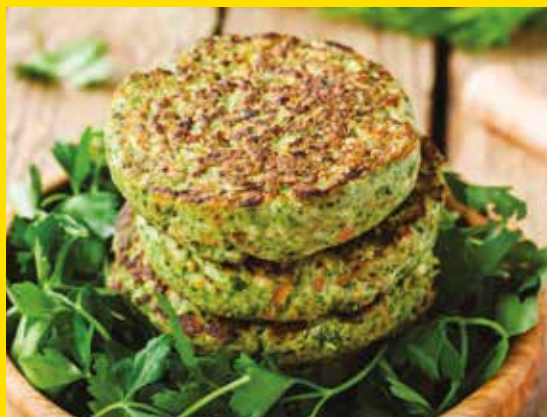


→ **A chi si rivolge?** Ristoranti, hotel e gastronomie

→ **Quali soluzioni verranno presentate?**

Forni, abbattitore di temperatura, mescolatrici planetarie, cutter, tagliaverdure, mixer portatile, griglia e confezionatrice sottovuoto

Martedì 21 Novembre 2017
dalle 9.30 alle 15.30



I SEGRETI DEL MENÙ "SENZA"

Raccogli la sfida lanciata dal libro "La Cucina del Senza®": mangiare bene evitando sale, grassi e zuccheri aggiunti. Apprenderai piccoli trucchi ed accorgimenti per preparare piatti saluti senza rinunciare al gusto (in collaborazione con il critico gastronomico Marcello Coronini, ideatore de "La Cucina del Senza®").

→ **A chi si rivolge?** Ristoranti e laboratori artigianali

→ **Quali soluzioni verranno presentate?**

Forni, abbattitore di temperatura, mescolatrici planetarie, cutter, tagliaverdure, mixer portatile e confezionatrice sottovuoto

Martedì 28 Novembre 2017
dalle 9.30 alle 15.30



RIPRENDONO I CORSI DI CUCINA ZANUSSI PROFESSIONAL

Dedicati a coloro che guardano all'evoluzione della propria attività con occhio diverso rispetto alle modalità tradizionali.

Le lezioni rappresentano un momento di confronto con i nostri Maestri di Cucina, Chef che abbinano conoscenza tecnologica ed esperienza culinaria.

Gli incontri si svolgono all'interno di un contesto tecnologico di alto livello equipaggiato con le nostre apparecchiature, la sede Zanussi Professional di Pordenone.

I corsi propongono ricette e spunti di riflessione per aiutarti a migliorare l'organizzazione della cucina, incuriosire nuovi clienti e soddisfare le aspettative di tutti i tuoi ospiti.

Scegli il corso di cucina che fa per te e iscriviti

- **Contatta la tua agenzia o rivenditore Zanussi Professional** di zona
 - **Iscriviti sul sito Zanussi Professional** all'indirizzo:
<http://www.zanussiprofessional.it/corsi-di-cucina-zanussi-professional-2017/>
-

Attenzione: le iscrizioni si chiudono 10 giorni prima della data del corso.

**La partecipazione è gratuita (max 2 persone per Ragione Sociale),
i posti sono limitati.**

Ogni iscritto potrà aderire a 2 corsi l'anno.



www.facebook.com/zanussiprofessionalit

Electrolux Professional spa
Via Segaluzza 30,
33170 - Pordenone (PN)

www.zanussiprofessional.it

