

24/06/25
ORE 15.00-17.00
25/06/25
ORE 10.00-12.00

Dal 1932



Produttori Specialità Alimentari

tanto di Cappello

ROMA EDITION

Location:
Menù Academy Roma
Via Camilla 13/A -
Roma

RISOTTIAMO!

Il riso in cucina: tecniche, idee e prodotti Menù!

Scopri il mondo del **riso** in tutte le sue sfaccettature!
Un corso completo pensato per valorizzare uno degli ingredienti più versatili della cucina italiana e internazionale.

Dalla **tradizione** alle **nuove tendenze**, imparerai a utilizzare il riso per la preparazione di **classici risotti** e di **insalate di riso estive**. Durante il corso verranno presentati i migliori prodotti Menù per la preparazione del riso: Grancreme, Gransalse, specialità in asettico, ottime specialità per ottenere **risultati professionali, rapidi e sempre eccellenti**.

Corso riservato a professionisti della ristorazione

INFO E ISCRIZIONI

Romagnoli Franco (Capoarea Menù srl)

TEL: 3407302614 MAIL: agmenufranco@gmail.com

MAX 2 PERSONE PER P.IVA specificare il giorno d'interesse



Chef
Giovanni
Pace

