

**LUNEDI' 07 FEBBRAIO 2022**

show-cooking c/o il laboratorio "Feeling-food"  
dell'Istituto Professionale Alberghiero  
"A. Beltrame" di Vittorio Veneto

**RISTORAZIONE**



35 YEARS OF PROFESSIONAL  
EDUCATION



Aggiornamento in presenza rivolto a tutti i professionisti del settore ed ai docenti che vogliono approfondire tematiche inerenti le nuove tecniche di cucina moderna e l'apporto delle innovazioni tecnologiche nel migliorare i processi di lavoro e favorire la sicurezza e l'igiene alimentare nel rispetto delle norme HACCP.

**LUNEDI' 07 FEBBRAIO 2022**

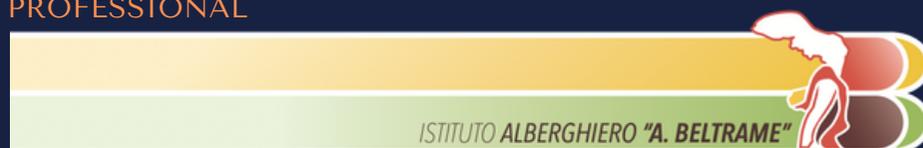
dalle 16.20 alle 18.20

con

STEFANO SANGION e SILVANO COSTANTINI  
( Product Specialist ELECTROLUX PROFESSIONAL)

tratteremo le seguenti tematiche

35 YEARS OF PROFESSIONAL  
EDUCATION



## LTC vs TRADIZIONE

- Filetto di maiale

## LIEVITAZIONE E SKY DUO

- Focaccia (bianca)

## GRIGLIA E MULTITIMER

- Collo di maiale
- Melanzane (trito olio prezzemolo e aglio)
  - Zucchine
  - Peperoni
- Polpo (paprika olio e pepe) SV
  - Pavè di Salmone
- Tagliata (sale pepe olio e grill argentina)

## VAPORE

- Merluzzo dissalato
- Salsa Burro senape e miele in vaso cottura
- Spinacino uvetta e pinoli (+ acciuga in finishing)
  - Crema al limone e lemon curd SV
    - Gambero SV
    - Sedano Rapa SV
      - Zucca SV
      - Orzotto SV
      - Mela SV
  - Coulis di lamponi SV

## SKY CHILL

- Granita ananas e menta



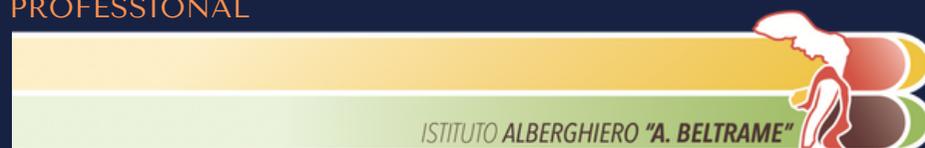
AGLI OPERATORI DEL SETTORE ( Posti disponibili 20 )  
PRENOTA LA TUA PRESENZA ALL'EVENTO PRESSO L'I.P.S.S.A.R. BELTRAME  
AL SEGUENTE LINK

**[https://bit.ly/sc\\_electrolux](https://bit.ly/sc_electrolux)**

PARTECIPAZIONE ALL'EVENTO TRAMITE PIATTAFORMA TEAMS PER TUTTI GLI  
INTERESSATI COMPRESI GLI STUDENTI DELL'ISTITUTO  
AL SEGUENTE LINK

**<https://bit.ly/SC-Electrolux>**

35 YEARS OF PROFESSIONAL  
EDUCATION



ISTITUTO ALBERGHIERO "A. BELTRAME"