



**Finger food**, letteralmente **mangiare con le mani**, a differenza del cibo mangiato con forchetta e coltello, bacchette o altri utensili, è l'ultima moda in fatto di cibo, di stuzzichini sfiziosi per la gola e deliziosi alla vista, da gustare senza posate.

## **ARGOMENTI DEL CORSO**

Esempi generalmente accettati di finger food sono i salatini, i rotoli di salsiccia, salsicce su stuzzicadenti, formaggi e olive su stuzzicadenti, ali di pollo, involtini primavera, quiche, vol au vent ed altro ancora. Altri cibi conosciuti che vengono a volte considerati finger food includono la pizza, gli hot dog, la frutta e il pane.

Anche l'ambito Dolce offre una variegata scelta di ricette che saranno presentate durante il corso.

Il corso è strutturato in 4 serate da 2,5 ore ciascuna, ed è rivolto a tutti coloro che vogliono conoscere ed imparare le tecniche della pasticceria salata.

Il corso si svolgerà in orario serale, dalle 20.00 alle 22.30. Tutte le prelibatezze preparate saranno distribuite ai partecipanti che potranno assaporare e portare a casa le preparazioni realizzate, suscitando ammirazione e stupore anche da parte dei familiari più esigenti.

## **DATI DEL CORSO**

Posti disponibili: 15

Durata: 10 ore

Frequenza: settimanale in orario serale

Costo a carico dell'utente: € 90,00

Test ingresso: No

Scolarità richiesta: nessuna

Certificazione finale: Frequenza

## **CALENDARIO CORSO FINGER FOOD 10 ORE**

<b>Inizio</b>	<b>Ora</b>	<b>Totale ore</b>
Martedì 7 settembre	20,00/22,30	2,5
Martedì 14 settembre	20,00/22,30	2,5
Martedì 21 settembre	20,00/22,30	2,5
Martedì 28 settembre	20,00/22,30	2,5
<b>Totale ore</b>		<b>10</b>

## **NOTE**

*Il giorno del corso e l'orario potranno variare in funzione di particolari richieste.* Il corso si svolgerà presso La pasticceria Zucco di Mondovì.

**Associazione Monregaltour, Via Vico 2, Mondovì**

**Tel. 0174.47428 Fax 0174.481481**

**E-mail [info@monregaltour.it](mailto:info@monregaltour.it)**

**[www.monregaltour.it](http://www.monregaltour.it)**