

AIS CAMPANIA- DELEGAZIONE di NAPOLI
Corso n. 56 III livello - novembre 2015

Data	Argomento della Lezione
Martedì 3/11/2015	1 – ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
Martedì 10/11/2015	2 – TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO
Martedì 17/11/2015	3 - UOVA E SALSE
Martedì 24/11/2015	4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE
Martedì 1/12/2015	5 - CEREALI
Martedì 15/12/2015	6 – PRODOTTI DELLA PESCA
Martedì 22/12/2015	7 – CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA
Martedì 12/1/2016	8 – PRODOTTI DI SALUMERIA
Martedì 19/1/2016	9 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI
Martedì 26/1/2016	10 – FORMAGGI I
Martedì 2/2/2016	11 – FORMAGGI II
Martedì 9/2/2016	12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA
Martedì 16/2/2016	13 – DOLCI AL CIOCCOLATO
Martedì 23/2/2016	14 - CENA DIDATTICA

Il Direttore del Corso
Tommaso Luongo

Il Presidente di Sezione
Nicoletta Gargiulo

Luogo : Hotel Reinassance – Via Nuova Ponte di Tappia, 25
80133Napoli - Orario : 20,00