

**SCHEDA TECNICA EBOOK/CORSO DIGITALE
COME IMPIATTARE COME UNO CHEF IL CORSO DEFINITIVO**

Johann Desnoues
CHEF A DOMICILIO
lacenaperfetta.com



JOHANN DESNOUES
**Come Impiattare
come uno Chef**



Le regole fondamentali
nell'arte dell'impiattamento
Il corso definitivo

**SCHEDA TECNICA EBOOK/CORSO DIGITALE
COME IMPIATTARE COME UNO CHEF IL CORSO DEFINITIVO**



DESCRIZIONE

Il corso più recente e approfondito su questo tema. Riprende gli argomenti del corso base ma con molte più spiegazioni, foto e temi. Un bel impiattamento parte sempre dalla qualità dei prodotti e dall'organizzazione in cucina, per questo motivo ti spiego il prima, il durante e il dopo dell'impiattamento. Un ebook completo scritto e organizzato come un vero corso alla portata di tutti!

130 link diretti vengono a completare i temi di cui 58 link video e 30 link che aprono a tantissime ricette.

Dopo un numero significativo di aggiornamenti, riceverai automaticamente la nuova edizione di questo eBook. (non valido per il corso base).

Seguire questo corso è come avermi accanto a te!

ESPRIMI TE STESSO E DIVERTITI!

**SCHEDA TECNICA EBOOK/CORSO DIGITALE
COME IMPIATTARE COME UNO CHEF IL CORSO DEFINITIVO**



SCHEDA TECNICA

Titolo

COME IMPIATTARE COME UNO CHEF

Autore: Johann Desnoues

Genere: Corso definitivo d'impattamento

Livello: principiante, intermedio avanzato/Pro

N° di Pagine: 272

N° di Capitoli/temi: 45

N° di Foto: 244

Link diretti consigliati: 130

Formato: PDF (ideale per PC e tablet)

Prezzo: 47,00 € ~~al posto di 58 €.~~

**SCHEDA TECNICA EBOOK/CORSO DIGITALE
COME IMPIATTARE COME UNO CHEF IL CORSO DEFINITIVO**



INDICE/TEMI PARTE 1 DEL CORSO

MANGIARE CON GLI OCCHI

•
QUALITÀ DEL CIBO

•
I FORNITORI

•
LA CATENA DEL FREDDO

•
CONSIGLI PER REALIZZARE UN BUON MENÙ

•
TABELLA DELLE ALLERGENI ALIMENTARI

•
NON SPRECCARE SPAZIO

•
LA MISE EN PLACE

•
REGOLA DELL'Y

•
REGOLA DELL'OROLOGIO

•
REGOLA DEL NUMERO DISPARI

•
I COLORI

•
I SAPORI

**SCHEDA TECNICA EBOOK/CORSO DIGITALE
COME IMPIATTARE COME UNO CHEF IL CORSO DEFINITIVO**



LE FORME

•

LE CONSISTENZE

•

PRESENTAZIONE IN BASE ALLA STAGIONALITÀ

•

**PRESENTAZIONE IN PIATTO
ROTONDO FONDO O PIATTO**

•

PRESENTAZIONE IN PIATTO QUADRATO

•

COME IMPIATTARE LA PASTA?

•

COME IMPIATTARE IL RISOTTO?

•

CORSO A DISTANZA D'IMPIATTAMENTO

•

L'IMPIATTAMENTO DEI DOLCI

•

RIASSUNTO DELLE 7 ERRORI PIÙ COMUNI

**SCHEDA TECNICA EBOOK/CORSO DIGITALE
COME IMPIATTARE COME UNO CHEF IL CORSO DEFINITIVO**



INDICE/TEMI PARTE 2 DEL CORSO

PRESENTAZIONE IN PIATTO RETTANGOLARE GRANDE

•

PRESENTAZIONE IN PIATTO PICCOLO E ARDESIA

•

PRESENTAZIONE SU PIATTO SCURO

•

PRESENTAZIONE IN BICCHIERI O TAZZINE

•

PRESENTAZIONE IN RECIPIENTI ORIGINALI

•

LA DEGUSTAZIONE FACILITATA

Questione di vita o morte!

•

EFFETTI SPECIALI

•

IL SERVIZIO FAMILY STYLE

•

PRESENTAZIONE SU TAGLIERE DI LEGNO

•

PRESENTAZIONE IN INSALATIERA

•

PRESENTAZIONE SU VASSOIO DI PORTATE

•

PRESENTAZIONE DAL RECIPIENTE DI COTTURA

•

“IMPIATTAMENTI” INSOLITI

Per rilassarsi 1 minuto

EBOOK COME IMPIATTARE COME UNO CHEF IL CORSO DEFINITIVO.

CHEF AUTORE EDITORE JOHANN DESNOUES. DIRITTI RISERVATI.

www.lacenaperfetta.com www.comeimpiattare.online www.comediventarechefadomicilio.com

**SCHEDA TECNICA EBOOK/CORSO DIGITALE
COME IMPIATTARE COME UNO CHEF IL CORSO DEFINITIVO**



TRE PRESENTAZIONI CON GLI STESSI PRODOTTI

•

IMPIATTIAMO INSIEME

•

IMPIATTARE PER I BAMBINI

•

CONSIGLI

•

REGOLE D'IGIENE

•

REGOLE DI SICUREZZA

•

REGOLE PER EVITARE LE INTOSSICAZIONI

•

**RIASSUNTO DELLE MIGLIORI
TECNICHE DI PRESENTAZIONE**

•

DOPO IL PASTO

**SCHEMA TECNICA EBOOK/CORSO DIGITALE
COME IMPIATTARE COME UNO CHEF IL CORSO DEFINITIVO**

Johann Desnoues
CHEF A DOMICILIO
lacenaperfetta.com



*Il 50% di successo di un piatto sarà dovuto alla tua abilità
di cucinarlo e 50% alla tua capacità di metterlo in valore.
Se cucini bene ma non impiatti bene, è tutto inutile!*

Johann Desnoues

PER COMPRARE IL CORSO DEFINITIVO ADESSO

CLICCA QUI

**SCHEMA TECNICA EBOOK/CORSO DIGITALE
COME IMPIATTARE COME UNO CHEF IL CORSO DEFINITIVO**



**I corsi sono mandati tramite PEC dalla mail:
johann.desnoues@pec.lacenaperfetta.com**



**La nostra puntualità nell'invio degli eBook
è apprezzata e garantita da anni. Nel caso che
l'invio superi le 24 ore l'eBook verrà rimborsato!
(spesso l'invio avviene solo due o tre ore dopo).**

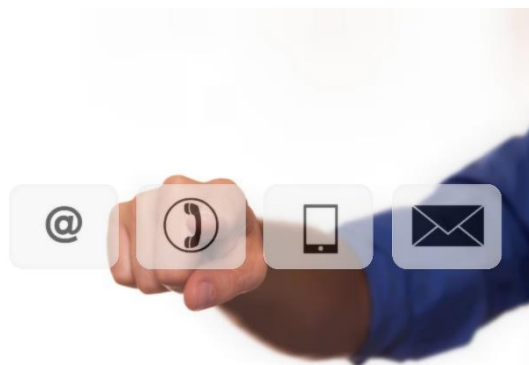
Invio degli ebook 7/7 365/365

**SCHEDA TECNICA EBOOK/CORSO DIGITALE
COME IMPIATTARE COME UNO CHEF IL CORSO DEFINITIVO**



**Prima di ogni invio sarà effettuato
un controllo qualità del prodotto, per
questo motivo potremmo personalizzarlo.**

**Nel caso che l'eBook verrà regalato, non esitare
a comunicarci il nome della persona che lo riceverà.**



Garantiamo anche un servizio pre e post vendita.

**Prima dell'acquisto, siamo più che disponibili
a rispondere alle tue domande.**

**SCHEDA TECNICA EBOOK/CORSO DIGITALE
COME IMPIATTARE COME UNO CHEF IL CORSO DEFINITIVO**

Johann Desnoues
CHEF A DOMICILIO
lacenaperfetta.com



TELEFONO/WHATSAPP

+39 327 714 09 18

MAIL

informazioni@lacenaperfetta.com

info@comeimpiattare.online

PER SAPERNE DI PIÙ VISITA IL SITO

CLICCA QUI