Cukò Chef Academy Competition, Imetec investe sui futuri chef

cuko-bd17c17b

Imetec ha coinvolto i ragazzi della **«Scuola di formazione professionale ABF» di Clusone (BG)** nel progetto “**Imetec Cukò Chef Academy Competition**” dove alcune classi si sono sfidate nella preparazione di **nuove ricette con l’uso di Cukò**, alleato prezioso per preparare menu da chef in modo facile e veloce. Nasce così la seconda edizione di "Chef Academy Competition".

Imetec_cukòLe classi hanno liberato la loro creatività proponendo piatti prelibati e sfiziosi, mettendo in pratica l’esperienza maturata nelle cucine dell’istituto; per le ricette vincitrici i ragazzi realizzeranno poi i video relativi. Le due migliori ricette sono state valutate da una giuria composta dallo chef e dal team Imetec. Tra le ricette, tutte realizzate con grande passione e impegno da parte delle classi coinvolte, le migliori che si sono aggiudicate i premi sono state:

TROTA SOTTOVUOTO MARINATA ALL’ARANCIA CON CREMA DI ZUCCA: ricetta vincitrice categoria "Cucina" della sfida "IMETEC CUKO' CHEF ACADEMY COMPETITION 2016".

TORTA SACHER: ricetta vincitrice categoria "Pasticceria" della sfida "IMETEC CUKO' CHEF ACADEMY COMPETITION 2016".

Tutte le altre ricette sono visibili a questo link.