

Bienvenido al

NITRO FOOD SHOW

curso vídeo online

TODAS LAS TÉCNICAS DE COCINA, PASTELERÍA,
HELADERÍA Y COCTELERÍA CON NITRÓGENO LÍQUIDO

Explorando las cinco secciones del Curso, encontrará todos los vídeos desde el nivel básico hasta el nivel avanzado.

Descargue el manual de seguridad y el recetario, disponibles en 4 idiomas, para tener a mano todas las informaciones complementarias a los vídeos y empezar a elaborar sus recetas y utilizar el nitrógeno líquido.

CURSO NITRO FOOD SHOW

El Curso Nitro Food Show es un curso online sobre técnicas de cocina, pastelería y coctelería con Nitrógeno Líquido. Desde las técnicas de base hasta las técnicas más avanzadas, el Chef Martín Lippo presenta en vídeos dedicados a cada una de ellas los secretos para producir entremeses, guarniciones o pre-elaboraciones imposibles de conseguir de otra manera.

El uso del Nitrógeno Líquido permite preparar elementos para emplatados, velos sin utilizar gelatina, postres y guarniciones para cócteles... las técnicas ilustradas en los vídeos que componen el Curso Nitro Food Show dan mucho juego!

Información importante:

Cada código permite un acceso en un único dispositivo. Esto significa que una vez asociado un email al código de acceso en un dispositivo (teléfono móvil, tablet, ordenador portátil o PC) el curso se activará solo y únicamente en el dispositivo utilizado en el primer acceso.

Para activar su código, acceda a la página de **YouCook:**

www.100x100chef.com/es/youcook-es

e inserte su email y su código en el apartado "Curso Nitro".

El curso estará inmediatamente disponible, con todos los documentos descargables y el acceso a todos los videos en los cuatro idiomas.

Para cambiar de idioma, seleccionar el idioma preferido clicando en la opción correspondiente en la sección superior derecha de la página.

Una vez efectuado el acceso en cada vídeo, puede entrar en nuestra tienda online para poder visualizar las herramientas relacionadas con el vídeo y sus características técnicas.

NITRO FOOD SHOW

© Cocina sin límites S.L. & NitroSchool - 2018 - All rights reserved

Welcome to

NITRO FOOD SHOW

Online Video Course

HERE YOU WILL DISCOVER ALL THE COOKING TECHNIQUES, PASTRY, ICE CREAM AND COCKTAILS WITH LIQUID NITROGEN

Exploring the five sections of the Course, you will find all the videos from the basic level to the advanced level. Download the safety manual and the recipe book, available in 4 languages, to have all the information complementary to the videos on hand and start preparing your recipes and use liquid nitrogen.

NITRO FOOD SHOW COURSE

The Nitro Food Show is an online course on cooking techniques, pastry and cocktails with Liquid Nitrogen. From the basic techniques to the most advanced techniques, Chef Martin Lippo presents in videos dedicated to each of them the secrets to produce hors d'oeuvres, garnishes or pre-elaborations impossible to achieve otherwise.

The use of Liquid Nitrogen allows preparing elements for plating, veils without using gelatin, desserts and garnishes for cocktails... so much can be done using the Nitro Food Show techniques!

Important information:

Each code allows one access to a single device. This means that once an email is associated with the access code on a device (mobile phone, tablet, laptop or PC) the course will be activated only on the device used to access the first time.

To activate your code, access the main **YouCook page:**

www.100x100chef.com/es/youcook-es

Insert your email and your code in the "Nitro Course" section.

The course will be immediately available, with all downloadable documents and access to all the videos in the four languages.

To change the language, choose your favorite by clicking on one of the options shown on the section on the upper right corner of the page.

Once you access to the videos, you can enter our online store to view the tools related to the video and its technical characteristics.

NITRO FOOD SHOW

© Cocina sin Límites S.L. & NitroSchool - 2018 - All rights reserved

Bienvenue au

NITRO FOOD SHOW

vidéo cours en ligne

ICI VOUS DÉCOUVRIREZ TOUTES LES TECHNIQUES DE CUISINE, PÂTISSERIE, GLACERIE ET MIXOLOGIE AVEC L'AZOTE LIQUIDE.

En explorant les cinq sections du cours, vous trouverez toutes les vidéos du niveau de base au niveau avancé. Téléchargez le manuel de sécurité et le livre de recettes, disponibles en 4 langues, pour avoir toutes les informations complémentaires aux vidéos sous la main et commencer à préparer vos recettes en utilisant de l'azote liquide.

COURS DE NITRO FOOD SHOW

Le Nitro Food Show est un cours vidéo en ligne sur les techniques de cuisson, la pâtisserie et les cocktails à l'azote liquide. Des techniques de base aux techniques les plus avancées, le chef Martin Lippo présente dans des vidéos dédiées à chaque technique les secrets pour réaliser des hors-d'œuvre, des garnitures ou des pré-élaborations impossibles à réaliser autrement. L'utilisation d'azote liquide permet de préparer des éléments pour le dressage des assiettes, des voiles sans utiliser de gélatine, des desserts et des garnitures pour les cocktails... les techniques illustrées dans les vidéos qui composent le Nitro Food Show donnent beaucoup de jeu!

Une information importante:

Chaque code permet l'accès au cours sur un seul appareil. Cela signifie qu'une fois qu'un e-mail est associé au code d'accès sur un appareil (téléphone portable, tablette, ordinateur portable ou PC), le cours ne sera activé que sur l'appareil utilisé lors du premier accès.

Afin d'activer votre code, accédez à la page **YouCook:**

www.100x100chef.com/es/youcook-es

et insérez votre email et votre code dans la section "Cours Nitro".

Le cours sera immédiatement disponible, avec tous les documents téléchargeables et l'accès à toutes les vidéos dans les quatre langues.

Pour changer la langue, choisissez votre préférée en cliquant sur les options disponibles dans la section en haut à droite de l'écran.

Une fois que vous avez accédé aux vidéos, vous pouvez visiter notre boutique en ligne pour voir les outils liés à la vidéo et toutes ses caractéristiques techniques et avoir ainsi une vision plus complète du travail avec azote liquide et ses applications en gastronomie.

NITRO FOOD SHOW

© Cocina sin Límites S.L. & NitroSchool - 2018 - All rights reserved

Benvenuti al

NITRO FOOD SHOW

video corso online

QUI SCOPRIRAI TUTTE LE TECNICHE DI COTTURA, PASTICCERIA, GELATO E COCKTAIL CON AZOTO LIQUIDO

Esplorando le cinque sezioni del Corso, troverai tutti i video dal livello base al livello avanzato. Scarica il manuale di sicurezza e il ricettario, disponibile in 4 lingue, per avere sempre a portata di mano tutte le informazioni complementari ai video, iniziare ad elaborare le tue ricette utilizzando l'azoto liquido.

CORSO NITRO FOOD SHOW

Il Nitro Food Show è un corso video online di tecniche di cottura, pasticceria e cockteleria con azoto liquido. Dalle tecniche di base alle tecniche più avanzate, lo chef Martin Lippo presenta in video dedicati a ogni tecnica i segreti per produrre antipasti, guarnizioni o pre-elaborazioni impossibili da ottenere diversamente. L'uso dell'azoto liquido consente di preparare elementi per impiattare, produrre veli senza usare gelatina, dessert e guarnizioni per cocktail... le tecniche illustrate nei video che compongono il Nitro Food Show danno molto spazio alla creatività!

Informazione importante:

Ogni codice consente l'accesso in un singolo dispositivo. Ciò significa che una volta che un'e-mail è associata al codice di accesso su un dispositivo (cellulare, tablet, laptop o PC) il corso verrà attivato solo e solo sul dispositivo utilizzato nel primo accesso.

Per attivare il tuo codice, accedi alla pagina di **YouCook:**

www.100x100chef.com/es/youcook-es

e inserisci la tua email e il tuo codice nella sezione "Nitro Course".

Il corso sarà immediatamente disponibile, con tutti i documenti scaricabili e l'accesso a tutti i video nelle quattro lingue disponibili. Per cambiare la lingua del Corso, scegli l'opzione cliccando su una delle lingue mostrate nella sezione in alto a destra dello schermo.

Ogni video contiene una lista di strumenti associati: clicca sull'immagine per entrare nel nostro negozio online, visualizzare tutti gli strumenti utilizzati nel video e conoscere meglio le loro caratteristiche tecniche.