

B&B... BARBECUE & BAR

Lezione a tema

Docenti:	Cristina Micci e Francesco Servadei della Legio I BBQ Team, Francesco Pierluigi Drinkable berebeneovunque
Giorno:	martedì
Data inizio corso:	22/06/2021
Data fine corso:	22/06/2021
Orario:	17.00-21.00
Costo:	€ 100,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Un divertente ed affascinante viaggio nel mondo del Barbecue e della Miscelazione. L'american barbecue di "Legio I BBQ Team" incontra i cocktails di Drinkable Berebeneovunque. Un connubio che ci porterà a scoprire tecniche e segreti della cottura Americana e dei drink più famosi, rielaborati e pensati perché si sposino con le gustose pietanze. Oltre ad apprendere le differenze tra le tecniche del grilling e del barbecue, sarà l'occasione per conoscere le cotture dirette ed indirette e l'affumicatura a caldo ed a freddo. Sarà l'occasione per imparare a preparare dei cocktail da poter proporre a casa durante il nostro prossimo BARBEQUE&BAR. Studieremo le tecniche base di miscelazione, gli strumenti e soprattutto saliremo dietro un vero banco bar. Al termine la consueta degustazione di quanto preparato.

Costo del corso € 100,00

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- fornitura di grembiule della scuola in TNT
- degustazione finale
- attestato di partecipazione

Gli obiettivi di questa lezione sono:

- far conoscere le tecniche base per una perfetta cottura al barbecue
- capire insieme cosa è una cottura diretta ed indiretta e l'affumicatura come ingrediente vero e proprio di un piatto
- tecniche base di miscelazione
- conoscenza degli strumenti

La lezione sarà l'occasione per preparare le seguenti ricette abbinare ai nostri twist on classics (drink classici , ma rivisti con un tocco di fantasia):

- tartare di gamberi affumicati a freddo su asparagi grigliati - abbiniamo il drink French'75
- petto d'anatra con coulis di ribes - abbiniamo il drink Margarita
- Braciola di maiale in KC Style - abbiniamo il drink Americano
- Coscio di agnello alle erbe mediterranee e salsa aioli - abbiniamo il drink Bloody Mar

Al termine del corso verrà rilasciato l'attestato di partecipazione della scuola A tavola con lo Chef.