

# DAL GRILLING AL BARBECUE 1

*Lezione a tema*

<b>Docenti:</b>	Cristina Micci e Francesco Servadei della Legio I BBQ Team
<b>Giorno:</b>	sabato
<b>Data inizio corso:</b>	02/10/2021
<b>Data fine corso:</b>	02/10/2021
<b>Orario:</b>	10.00 - 14.00
<b>Costo:</b>	€ 90,00
<b>Sede:</b>	Via della Pineta Sacchetti, 263

L'american barbecue è un metodo di cottura originario degli Stati Uniti, che nel tempo è diventato una vera e propria istituzione soprattutto per gli stati del Sud. In Italia spesso utilizziamo la parola barbecue per definire la classica grigliata. In realtà questo termine definisce un metodo di cottura molto più articolato, basato su cotture lunghe e a bassa temperatura, dove la carne non è direttamente posta sul fuoco e dove è importantissimo l'utilizzo del coperchio. Le ricette saranno lo strumento per imparare diverse tecniche. In questa lezione pratica i nostri professionisti del team romano "Legio I BBQ Team", classificato 14° al mondo agli ultimi mondiali 2017 WBQA svolti a Limerick in Irlanda, e già qualificati per i prossimi in Belgio 2022, insegneranno le differenze tra le tecniche del grilling e del barbecue! Al termine della lezione, la consueta degustazione di quanto preparato.

Costo del corso € 73,77 + IVA

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:

- differenza tra grilling e bbq
- far conoscere le tecniche base per una perfetta cottura al barbecue
- spiegare l'utilizzo dell'affumicatura a caldo ed a freddo come ingrediente vero e proprio di un piatto
- cosa è una cottura diretta
- cosa è una cottura indiretta

La lezione sarà l'occasione per preparare le seguenti ricette:

- Salsiccia affumicata e ripassata in birra
- Smoked bacon egg
- Friggitello bardato
- Bistecca

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