

I SECONDI PIATTI DI CARNE

Corso base

Docenti:	Andrea Palmieri (chef)
Giorno:	martedì
Data inizio corso:	25/02/2025
Data fine corso:	25/02/2025
Orario:	18.00-22.00
Costo:	€ 100,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

La selezione dei **secondi piatti di carne** rappresenta un momento cruciale nella creazione di un menu che saprà conquistare il palato dei vostri ospiti. Questo corso di cucina, guidato da chef **Andrea Palmieri**, è concepito per trasformare anche i cuochi più esitanti in veri maestri della carne. Attraverso una lezione pratica, scoprirai come selezionare le migliori materie prime, adattando la scelta al tipo di cottura prevista. Ogni dettaglio sarà affrontato con minuzia, dalla preparazione alla finitura, per garantire che i tuoi secondi di carne non solo soddisfino il palato, ma lascino anche un segno indelebile nella memoria dei tuoi ospiti grazie a una presentazione impeccabile e di grande impatto visivo.

Com'è nello stile di A Tavola con lo Chef, il corso si concluderà con la **degustazione dei piatti preparati**, durante la quale potrai assaporare le tue creazioni insieme al docente, in un momento conviviale che rappresenta l'occasione perfetta per fare domande, ottenere feedback e condividere impressioni e curiosità, arricchendo così ulteriormente l'esperienza di apprendimento.

Il corso verrà attivato al raggiungimento di un numero minimo di iscritti.

Costo del corso € 81,97 + IVA

Il costo comprende:

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

Gli **obiettivi** del corso sono:

- imparare le tecniche di preparazione e cottura specifiche per dei secondi piatti di carne gustosi;
- approfondire la conoscenza delle materie prime utilizzate, dalla selezione all'utilizzo più appropriato in cucina;
- comprendere l'equilibrio nutrizionale dei piatti preparati, in linea con principi di una dieta equilibrata e sostenibile;
- stimolare la creatività in cucina attraverso la reinterpretazione di ricette classiche con un tocco moderno;
- apprendere le tecniche di presentazione dei piatti in modo esteticamente accattivante e professionale;
- fornire l'opportunità di interagire con un esperto del settore per domande e feedback durante la degustazione finale.

La lezione prevede la realizzazione delle seguenti ricette:

- Roastbeef con patate al forno
- Spezzatino di vitella al vino bianco
- "Wiener Schnitzel"
- Pollo al curry

Al termine della lezione verrà rilasciato l'attestato di partecipazione in formato pdf della scuola A Tavola con lo Chef.

