



SECONDI PIATTI DI CARNE

DESCRIZIONE

In questa lezione i partecipanti si divertiranno a preparare la carne con vari metodi di cottura ed utilizzando attrezzature tradizionali e moderne, come il roner. La lezione, interamente pratica, è corredata da tutte quelle informazioni necessarie per iniziare a cucinare con consapevolezza e maggior sicurezza. La consueta degustazione insieme allo chef concluderà la lezione.



Costo del corso € 90,00 — IVA esente (grazie all'accREDITAMENTO della scuola presso la Regione Lazio).

Il costo comprende:

- grembiule in TNT
- materie prime e di consumo
- dispensa con le ricette
- degustazione finale di quanto preparato

Gli obiettivi della lezione sono:

- imparare le varie cotture dei prodotti carnei e conoscere le varie temperature di servizio;
- conoscere le giuste temperature per mantenere la carne morbida e saporita, riuscendo a trattenere i liquidi che conferiscono al piatto sapori e nutrienti;
- semplificare le operazioni culinarie casalinghe, attraverso l'utilizzo di nuove tecnologie e tecniche di cottura.

La lezione prevede la realizzazione delle seguenti ricette:

- Tasca di vitella ripiena
- Roast beef e verdure di stagione
- Il bollito e le sue salse
- Polpettine di bollito

