

LA PROSCIUTTERIA “HOME MADE” PER IL TUO RISTORANTE

master

Docenti:	Marco De Vita (chef)
Giorno:	3 lezioni: lunedì, martedì e mercoledì.
Data inizio corso:	16/03/2020
Data fine corso:	18/03/2020
Orario:	16:00- 21:00
Costo:	€ 300,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Hai mai pensato di proporre alla tua clientela prodotti “home made” nel campo della prosciutteria cotta? In questo master innovativo di tre lezioni, lo chef Marco De Vita dimostrerà le tecniche di salagione e marinatura della carne, con un approccio tecnico e scientifico. Il master è rivolto ai professionisti della ristorazione e agli allievi di corsi professionali di cucina, che intendono acquisire competenze specifiche e nuove tecniche di lavoro nella produzione di prosciutti artigianali di qualità. Le lezioni, dimostrative, teoriche e pratiche, daranno la grande opportunità di apprendere tecniche quali marinatura in salamoia, sottovuoto e cottura a bassa temperatura.

Costo del master € 300,00 — IVA esente (grazie all'accreditamento della scuola presso la Regione Lazio).

Il costo comprende:
- materie prime e di consumo



- dispensa
- degustazione finale
- attestato di partecipazione

Gli obiettivi che il master si prefigge di raggiungere sono:

- Apprendere le modalità operative per creare un prodotto naturale e senza conservanti
- Aumentare i vantaggi economici di una attività ristorativa in termini di risparmio sul food cost
- Aumentare la percezione qualitativa dei prodotti offerti alla propria clientela

Nelle prime due lezioni si affronteranno le tecniche di salamoia e marinatura in sottovuoto e le rispettive cotture. Nella terza lezione si prepareranno i contorni in base acetica (giardiniera "home made"), il pane di accompagnamento a lievitazione naturale.

Il corso terminerà con la presentazione dei prodotti preparati con allestimento di un buffet di degustazione.

Gli argomenti trattati riguardano la preparazione delle seguenti ricette:

- Cosciotto di maiale alle erbe
- Cotechino
- Petto di tacchino alla paprika
- Pancia arrotolata cotta a bassa temperatura
- Coppa romana
- Verdurine alla giardiniera
- Pane in abbinamento a lievitazione naturale

Al termine delle tre giornate è rilasciato l'attestato di partecipazione della scuola A tavola con lo Chef riconosciuto dall'Associazione Cuochi di Roma e dalla Federazione Italiana Cuochi della Regione Lazio.

