

MACELLERIA CRUDA E COTTA DI CARNE

Aggiornamento professionale

Docenti:	Marco De Vita (chef)
Giorno:	3 lezioni: mercoledì, giovedì e venerdì.
Data inizio corso:	01/12/2021
Data fine corso:	03/12/2021
Orario:	10.00-17.00 (coffee break e pasto veloce incluso)
Costo:	€ 500,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Un corso che va incontro alle esigenze dei professionisti che desiderano identificare i loro prodotti come “fatto in casa”, ma con professionalità, attrezzature e tecnica. Un corso completo sotto tutti i profili: come conoscere l'anatomia delle carni da macello, come realizzare una linea di prosciutti cotti come mortadella, cotto di tacchino, bacon, pancia arrotolata, spalla cotta alle erbe, pastrami e brisket con “etichette” pulite, ed una linea cruda come bresaole, lonze, speck, salsicce, hamburger, utilizzando anche le parti meno nobili degli animali. A metà marzo circa è prevista una giornata dedicata alla degustazione dei prodotti in stagionatura realizzati durante il corso.

Costo del corso € 500,00

Il corso verrà attivato con almeno 10 persone.

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa

- degustazione finale
- attestato di partecipazione

LAVORAZIONI CRUDE:

- Bresaola di manzo
- Lonza
- Pancetta tesa
- Coppiette
- Speck
- Salsicce
- Hamburger

LAVORAZIONI COTTE:

- Spalla cotta alle erbe
 - Prosciutto di tacchino alla paprika
 - Bacon
 - Mortadella
 - Pancia arrotolata
 - Brisket e pastrami
- Pani a lievitazione naturale

Degustazione dei prodotti realizzati:

A metà marzo circa è prevista una giornata dedicata alla degustazione dei prodotti in stagionatura realizzati durante il corso.

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