

MACELLERIA DI PESCE

Aggiornamento professionale

Docenti:	Marco Claroni (chef) e Marco De Vita (chef)
Giorno:	3 lezioni: mercoledì, giovedì e venerdì.
Data inizio corso:	12/10/2021
Data fine corso:	14/10/2021
Orario:	10.00-16.30 (coffee break e pasto veloce incluso)
Costo:	€ 500,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

LO STESSO TITOLO E' GIA' UN PROGRAMMA: Marco Claroni e Marco De Vita, grandi esperti e affermati professionisti, insegneranno come utilizzare al meglio il prodotto ittico, sfruttando tutte le sue parti. Partendo dalla conoscenza merceologica del prodotto, dimostreranno come e cosa poter preparare con ogni parte anatomica di un pesce, come si fa con il maiale: non si butta niente!! Il corso è orientato ad un pubblico di professionisti del settore e a grandi appassionati della materia. Dopo un mese circa è prevista una degustazione a maturazione di alcuni prodotti realizzati.

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

Prima lezione - mercoledì 12 ottobre:

- anatomia del pesce, stagionalità, controllo qualità pulizia,
- suddivisione dei vari tagli per le diverse preparazioni
- preparazione di verdure di accompagnamento per i vari piatti
- giardiniera, melanzane sott'olio in ctb.
- salse - mayo di pesce, ketchup

Seconda lezione - giovedì 13 ottobre:

- preparazione dei prodotti
 - da testa, occhi e labbra otterremo : delle chips
 - dalle guance: il guanciaie
 - dal collare: il pastrami
 - dal laterale: il brasato
 - dalla coda: le crocchette di bollito
 - dalla ventresca: lo speck e dal magro la bresaola
 - dalla buzzonaglia: la coratella
- e poi
- salsicce di tonno, coppa di mare, hamburger
 - pane a lievitazione naturale

Terza lezione - venerdì 14 ottobre:

- finitura di tutte le preparazioni
- cottura del pane di accompagnamento
- definizione delle salse
- degustazione finale

Degustazione dei prodotti realizzati:

A distanza circa di un mese è prevista una giornata dedicata alla degustazione dei prodotti in stagionatura realizzati durante il corso.

Lo scopo di questo ulteriore incontro è di verificare e discutere l'effetto del sale, degli aromi nella fase di stagionatura del pesce.

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

