

ROMA FIRENZE BOLOGNA PALERMO NAPOLI CATANIA MILANO TORINO

CORSO DI APPROFONDIMENTO SULLA CUCINA A BASE DI CARNE

Il corso affronterà, in modo specifico e approfondito, le tecniche di scelta, taglio, lavorazione, cottura e presentazione delle carni: bovine, suine, ovine, pollame e selvaggina. Particolare attenzione verrà riservata alle tecniche di lavorazione dei singoli pezzi, ai metodi di disossamento, porzionamento e stoccaggio, nonché alle diverse tipologie di cottura. Il corso si rivolge a chef, personale di cucina, titolari di aziende ristorative alberghiere ed extralberghiere, allievi del corso di formazione di chef di 1° livello, diplomati di scuola alberghiera e pubblico amatoriale interessati ad ampliare ed approfondire le proprie conoscenze sulle varie tipologie di carne e sul loro utilizzo in cucina. Il corso totalmente pratico, si svolgerà all'interno di cucine industriali e con l'ausilio di attrezzature, utensilerie e prodotti professionali.

PROGRAMMA DIDATTICO

- le varie tipologie di carne (bovine, suine, ovine e pollame): caratteristiche e differenze
- le diverse tipologie di tagli della carne
- tecniche di preparazione e pulizia delle carni
- tecniche di cottura della carne: la cottura al forno, la cottura al cartoccio, la cottura alla griglia, la cottura in padella ed in casseruola
- gli arrosti: temperature e tempi di cottura, rosolatura e riposo
- i brodi di carne, i lessi ed i brasati
- tecniche e tempi di marinatura e di affumicatura della carne
- i primi ed i secondi piatti a base di carne

INIZIO CORSI	In qualunque momento a scelta del partecipante
DURATA	15 ore (5 lezioni di 3 ore ciascuna) o 30 ore (10 lezioni di 3 ore c.u.)
N° POSTI	Corso attivo solo in formula individuale
DESTINATARI	chef ed operatori del settore ristorativo alberghiero ed extralberghiero, nonché pubblico amatoriale interessato ad apprendere tutti i segreti della cucina a base di carne
FREQUENZA	Personalizzabile sulle esigenze del partecipante
ORARIO LEZIONI	15.00 – 18.00
COSTO	€ 1.000,00 + IVA 22% (corso di 15 ore) € 2.000,00 + IVA 22% (corso 30 ore)

Con il patrocinio e la collaborazione di

