



Dry aging: un metodo innovativo di frollatura della carne



INIZIO CORSO: mercoledì 17 aprile 2024

durata: 4 ore

Prezzo: 274,50 € (225,00 € + IVA)

Gli aspetti collegati alla conservazione e alla lavorazione della carne sono molteplici e in continua evoluzione. Uno tra questi è il metodo di frollatura per carne dry aged.

La frollatura consiste nel tempo che la carne necessita prima di essere venduta conferendo alla stessa una maggior tenerezza, profumo ed aroma.

Il processo di **Dry Aging** consiste, invece, nella maturazione o stagionatura della carne prodotta attraverso un procedimento a secco per un periodo medio-lungo ad umidità controllata.

Il risultato è un prodotto dalla consistenza compatta e dal gusto intenso, caratteristiche molto apprezzate dalla clientela.

Il corso, tenuto dai professionisti dell'**Istituto Assaggiatori Carne**, illustra le peculiarità di questa tecnica e quali sono le caratteristiche che connotano il prodotto finito, rendendolo un'eccellenza per la ristorazione, ma anche un cibo prelibato per il consumo domestico.

Obiettivi:

Il corso illustra nel dettaglio la tecnica della frollatura e del Dry Aging, con l'obiettivo di consentire agli operatori del settore di presentare ai clienti un prodotto d'eccellenza.

Contenuti:

- Spiegazione del processo di frollatura e del sistema di maturazione della carne Dry Aging
- Processo chimico e organolettico delle carni Dry Aging
- Report di analisi sulle carni Dry Aging a livello batteriologico e sensoriale con carni a 30-60-90 giorni
- Sistema di toelettatura in diretta con tranci di carne maturate a 30-60-90 giorni
- Cottura delle carni e spiegazioni delle differenze sul risultato della carne cotta fra carne frollata e carne maturata.

Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario, Turismo, Pubblici Esercizi e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali.

Al fine di garantire l'accesso ai corsi alla pluralità dei lavoratori, le aziende con un numero di dipendenti da 1 a 10 potranno beneficiare di un numero di corsi annui non superiore a 3.

L'eventuale rinuncia al corso entro 5 giorni dall'avvio o a corso iniziato **senza giustificato motivo** potrà comportare l'esclusione del partecipante da future opportunità formative finanziate dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.

Calendario

Mercoledì 17 aprile 2024
dalle ore 14.30 alle ore 18.30
Chiusura delle iscrizioni:
Mercoledì 10 aprile 2024

Destinatari:

Il corso è rivolto ad operatori del settore macelleria e ristorazione.