



Le crudita' di carne in macelleria



INIZIO CORSO: mercoledì 24 novembre 2021

durata: 4 ore

Prezzo: 231,80 € (190,00 € + IVA)

FINANZIATO AL 100%



CORSO PER PROFESSIONISTI

Sempre più persone che amano consumare carne scelgono di farlo attraverso le crudità.

Tritata con cutter, al tritacarne o battuta al coltello: quale metodo è il più adatto per ottenere un prodotto d'ecellenza e soprattutto come avvicinare più persone a queste referenze che presentano un **alto valore nutrizionale** ma che spesso incontrano la diffidenza di alcuni?

Un corso dedicato ai tutti i professionisti del settore che desiderano ampliare le loro conoscenze sulla **lavorazione della carne cruda per ampliare l'offerta della propria attività**.

Obiettivi:

Il corso intende trasferire competenze tecniche su:

- quali tagli bovini sono più adatti per una buona tartare
- come si esegue una vera battuta al coltello
- come destrutturare una fettina con sali bilanciati
- come creare le condizioni igienico sanitarie giuste perché le crudite' rimangano brillanti, rosate e sane anche dopo qualche ora/giorno dalla loro lavorazione.
- scegliere il giusto olio, sale in base alla carne utilizzata e granulometria della carne.
- abbinare frutta, verdura in maniera sapiente e sfiziosa
- creare tartare, battute al coltello da vendere sfuse o in monoporzione

Contenuti:

- Dimostrazione pratica di come si realizza una battuta nuda o condita da vendere sfusa o monoporzione
- La scelta dei condimenti, il sale e le spezie più adatti per ogni tipo di crudite'
- Destutturazione della carne attraverso la tecnica dei sali bilanciati per crudite'
- Le marinature per carni crude in osmosi.
- L'affumicatura in sottovuoto per crudite' di carne
- I dressing e le salse di accompagnamento

Termini finanziamento:

Il costo del corso, del valore di € 231,80 è totalmente finanziato dall'Ente Bilaterale Settore Terziario della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario e Turismo 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.

Calendario

Mercoledì 24 novembre 2021

dalle ore 14.30 alle ore 18.30

Chiusura delle iscrizioni:

Mercoledì 17 novembre 2021

Destinatari:

Professionisti del settore
macelleria e ristorazione.