



American beef cuts: i tagli anglosassoni della carne



INIZIO CORSO: mercoledì 16 marzo 2022

durata: 4 ore

Prezzo: 231,80 € (190,00 € + IVA)

FINANZIATO AL 100%

Lo stile di cucina americano è entrato in modo prorompente nel mondo della carne e la clientela più esigente spesso richiede ai professionisti del settore di **essere preparati anche su tagli anatomici** diversi da quelli che normalmente caratterizzano il mercato italiano. Tale richiesta rappresenta sicuramente un'opportunità interessante per ampliare l'offerta della propria attività e distinguersi dalla concorrenza.

Il corso dell'Università del Gusto, tenuto dagli esperti dell'**Istituto Assaggiatori Carne**, intende offrire ai professionisti del settore macelleria le conoscenze necessaria a trattare i vari tagli anglosassoni di carne.

Obiettivi:

Il corso consentirà ai partecipanti di:

- conoscere i tagli anglosassoni della carne
- apprendere le tecniche di cottura più adatte
- preparare i condimenti

Contenuti:

- Riconoscere le tipologie anglosassoni: Prime- select- choice
- Disosso mezzena e comparazione tra i tagli anatomici italiani e americani
- Etichettatura, griglia europea e razze predisposte
- Terminologia dei 25 tagli anatomici anglosassoni.
- Salamoia, marinatura, speziatura (brinning e dry rub), ingnection
- Preparazione dei condimenti
- Tecniche di cottura: diretta, indiretta o entrambe e low n' slow e tempi di cottura
- Affumicature e strumenti di affumicatura
- Assaggio delle carni e descrizione sensoriale della carne.

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 16 marzo 2022

dalle ore 14.30 alle ore 18.30

Chiusura delle iscrizioni:

Mercoledì 9 marzo 2022

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore macelleria e ristorazione.