



I preparati cotti a bassa temperatura in macelleria



INIZIO CORSO: mercoledì 8 giugno
2022

durata: 4 ore

Prezzo: 231,80 € (190,00 € + IVA)

FINANZIATO AL 100%

I ritmi e gli stili di vita attuali orientano gli acquisti dei consumatori, anche in macelleria, verso prodotti di qualità che siano però anche veloci da preparare. Sempre più clienti si rivolgono infatti al loro macellaio di fiducia chiedendo prodotti "pronto cuoci" che facilitano la vita e consentono di risparmiare tempo.

I pronti a cuocere rappresentano quindi un'opportunità importante per le macellerie per ampliare l'offerta dei prodotti e soddisfare le richieste dei clienti, per distinguersi dalla concorrenza, ma anche per ottimizzare alcuni processi di lavorazione ed incrementare il proprio volume d'affari.

Il corso intende fornire ai partecipanti gli strumenti per creare preparati cotti di qualità, innovativi, ma anche facili da preparare, in grado di soddisfare un pubblico ampio e con un buon rendimento economico.

Obiettivi:

Il corso permetterà di apprendere le tecniche di preparazione di prodotti pronti a cuocere cotti per poter sviluppare o integrare la propria linea da banco per la macelleria. Verranno illustrate in particolare le tecniche della cottura sottovuoto per creare prodotti monoporzione a base di carne, vegetali e cereali pronti da rigenerare a casa in pochi minuti. Alcune ricette verranno presentate in poke, speciali monoporzioni di carne, riso o altro cereale e verdure. Tutto condito con sfiziose salse in unica bowl.

Contenuti:

Durante il corso verranno presentati i seguenti piatti:

- Lonza di maiale a agli agrumi con salse diverse
- Tagliata di pollo affumicato e la sua maionese
- Tacchino al curry
- Muscolo di scottona in saor
- Sottofesa di scottona all'inglese
- Giardiniera di verdure all'agro
- Cipolle tonnate
- Arcobaleno di verdure in sottovuoto alla curcuma e pepe nero.
- Riso Venere
- Riso Basmati
- Orzotto

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 8 giugno 2022

dalle ore 14.30 alle ore 18.30

Chiusura delle iscrizioni:

Mercoledì 1 giugno 2022

Destinatari:

Professionisti del settore macelleria.