



Cotture Barbecue (BBQ) per la ristorazione



INIZIO CORSO: lunedì 19 giugno
2023

durata: 6 ore

Prezzo: **311,10 € (255,00 € + IVA)**

Il corso illustrerà le tecniche di **cottura Low&Slow**, ovvero **cotture al barbecue lunghe e a bassa temperatura**, con **affumicatura**, di grossi pezzi di carne, come il Brisket ed il Boston Butt.

Il percorso formativo prevede anche la gestione post cottura della carne e cioè la conservazione e la rigenerazione per il servizio del pezzo cotto.

Obiettivi:

Il corso illustra ai partecipanti le tecniche per ricavare dall'animale i tagli più adatti alle lunghe cotture BBQ e come gestirli nelle fasi successive di cottura, conservazione e rigenero per ottenere il miglior risultato possibile.

Contenuti:

- Selezione dei tagli più adatti alle cotture BBQ
- I dispositivi per le lunghe cotture con affumicazione
- Affumicatura
- Creazione del "bark"
- Fasi post cottura: fasi di riposo della carne dopo la cottura, della conservazione e del rigenero

Termini finanziamento:

Il costo del corso 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

Lunedì 19 giugno 2023

dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 12 giugno 2023

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore ristorativo.

Docenti:

[Giovanni Zavaglia](#)

[Fabio Goldin](#)