



Panini al Barbecue



INIZIO CORSO: lunedì 8 maggio 2023

durata: 6 ore

Prezzo: **323,30 € (265,00 € + IVA)**

Il panino, abitualmente associato a un alimento semplice e veloce alla portata di tutti, grazie alla cottura al Barbecue può diventare un vero e proprio piatto gourmet. Se si supera l'idea che il "panino" sia solo un pezzo di pane diviso in due e ripieno di un agglomerato di ingredienti pronti e molto spesso confezionati, è possibile creare delle prelibatezze dall'aspetto invitante e dal sapore unico.

Il corso "Panini al Barbecue" illustrerà come comporre e bilanciare i panini in chiave Bbq con un ingrediente nuovo, l'affumicatura.

Obiettivi:

Obiettivo del corso è illustrare come creare un panino perfetto e personalizzabile grazie agli ingredienti in chiave Bbq e grilling, e grazie alle tecniche per legarli in modo armonico affinché il risultato sia un piatto dal sapore unico.

Contenuti:

Verranno realizzati 4 panini:

- due tipologie di hamburger
- un panino con il Baltimora Pit Beef
- un panino con il brisket.

Saranno inoltre approfondite le cotture di questi elementi affumicati in modo mirato per essere usati per i panini e il grilling.

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 8 maggio 2023

dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Martedì 2 maggio 2023

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore ristorativo.

Docenti:

[Giovanni Zavaglia](#)

[Fabio Goldin](#)