



Carne cruda: l'estate della macelleria



INIZIO CORSO: lunedì 26 giugno
2023

durata: 4 ore

Prezzo: **274,50 € (225,00 € + IVA)**

La carne servita cruda è il biglietto da visita di qualsiasi macellaio. Sempre più richiesta come piatto gourmet, si presta a mille interpretazioni soprattutto in estate.

Il corso vuole promuovere il consumo di carne cruda in tutta sicurezza, dare spunti su abbinamenti bilanciati ed equilibrati tra le materie prime utilizzate, fornire suggerimenti sulla presentazione al banco e in monoporzione.

Obiettivi:

Il corso permetterà di apprendere le tecniche di preparazione di tartare (e non solo) per poter sviluppare o integrare la propria linea da banco per la macelleria con creazioni che valorizzano ed esaltano la carne cruda.

Contenuti:

- Sicurezza Alimentare
- Scelta della matrice

- Creazione dei sali bilanciati
- Bilanciamento del piatto
- Creazione di dressing
- Scelta del packaging

- 2 carpacci
- 1 stracetti
- 2 pokè
- 5 tartare

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 26 giugno 2023

dalle ore 14.30 alle ore 18.30

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 19 giugno 2023

Destinatari:

Professionisti del settore macelleria.

Docenti:

[Francesca Santin](#)