

Carne: tagli e preparazioni



prezzo

180 euro

 14 ore

 1 giorno a settimana 19.00 - 22.30

 4 lezioni di laboratorio

 Marco Olivieri

 materiale fornito in omaggio: grembiule, cappello, ricettario

 Sesto San Giovanni • viale Italia 548
t 02 4543 0034 • scuola.cucina@afolmet.it

 Pieve Emanuele • via dei Gigli 7
t 02 4543 0060 • scuola.cucina@afolmet.it

Corso dedicato alla lavorazione della carne, dai diversi tagli alle tecniche di cottura. Un percorso pratico per approfondire preparazioni, fondi e salse, valorizzando materie prime, consistenze ed equilibrio dei sapori attraverso ricette tradizionali e contemporanee.

Programma

- caratteristiche dei principali tagli di carne e criteri di scelta;
- tecniche di preparazione, taglio e lavorazione delle carni;
- marinature, farciture e gestione delle cotture;
- realizzazione di fondi, salse e accompagnamenti;
- controllo delle temperature per ottenere cotture corrette e consistenze equilibrate;
- preparazione a base di carne quali: secondi piatti di manzo, maiale e pollame, con valorizzazione dei diversi tagli attraverso cotture, farciture, arrosti, bolliti, brasati e salse di accompagnamento.



Certificazione

- attestato di frequenza