



La cottura sottovuoto della carne



INIZIO CORSO: mercoledì 5 ottobre
2022

durata: 14 ore

Prezzo: 624,64 € (512,00 € + IVA)

Nata per conservare meglio il cibo, la cottura sottovuoto a bassa temperatura ha straordinari vantaggi nutrizionali scoperti solo di recente. Per chi opera nel settore della macelleria, inoltre, la cottura CBT permette di avere una durata maggiore della shelf life della materia prima, consentendo ai macellai di programmare il lavoro settimanalmente in tutta sicurezza grazie a parametri performanti, soddisfacenti ma soprattutto certi perché testati da prove di laboratorio.

Questa tecnica può essere interpretata come una continuazione di quanto avviene nella filiera della carne, in quanto essa preserva, accresce e valorizza il lavoro precedentemente svolto dagli altri attori della filiera, nonché la materia prima stessa.

Esistono molte correnti di pensiero, metodi e parametri di cottura chiamati "bassa temperatura", ma non tutti sono efficaci e sicuri: una cottura sbagliata può rovinare un intero progetto sviluppato nel tempo.

Obiettivi:

Il corso intende approfondire il metodo della cottura sottovuoto a bassa temperatura illustrando strategie, metodi e parametri che consentono di realizzare una cottura sicura e performante, valorizzando la materia prima e la sua conservazione nel tempo. Il corso si svolgerà in modalità modulare per permettere lo studio del metodo CBT sulle seguenti tipologie di carne: carni avicole; carne di maiale; manzo/vitello.

Contenuti:

MODULO 1 (4 ore) - CARNI AVICOLE CBT

Mercoledì 5 ottobre 14.30-18.30

- La tagliata di pollo
- I ricomposti di pollo e tacchino
- Ali e cosce sfiziose
- Il pulled avicolo e la sua salsa affumicata
- Arrostiti farciti pollo e faraona
- Preparazione della carne
 - cottura a bassa temperatura in sottovuoto
 - l'abbattimento
 - la conservazione
 - la rosolatura
 - la porzionatura
 - la pastorizzazione
 - l'etichetta
- La gestione dei succhi di cottura
- La valorizzazione dei tagli minori
- La vendita in monoporzioni

MODULO 2 (4 ore) - CARNE DI MAIALE CBT

Mercoledì 12 ottobre 14.30-18.30

- Le Ribs
- Lo Stinco
- L'Arrosto
- La Lonza al rosa con salse diverse
- Il Pulled pork
- Teoria e tecnica di cottura a bassa temperatura
- Preparazione della carne
 - cottura a bassa temperatura in sottovuoto
 - l'abbattimento
 - la conservazione
 - la rosolatura
 - la porzionatura
 - la pastorizzazione
 - l'etichetta
- La gestione dei succhi di cottura
- La valorizzazione dei tagli minori
- La vendita in monoporzioni
- Bbq smoke sauce e altre salse da succhi di cottura

MODULO 3 (6 ore) - MANZO E VITELLO CBT

Mercoledì 19 ottobre 14.00-20.00

- Roast beef all'Inglese
- Sottofesa affumicata
- Il Pulled beef
- Il bollito non bollito monoporzione
- Cappello del prete, testina di vitello, gallina, lingua di scottona
- Il brodo
- La lingua
- La trippa in umido e fritta
- Le salse di accompagnamento

Calendario

Mercoledì 5 ottobre 2022

dalle ore 14.30 alle ore 18.30

Chiusura delle iscrizioni:

Mercoledì 28 settembre 2022

Destinatari:

Professionisti del settore
macelleria.