



Menu creativo al Barbecue e tecniche di affumicatura



INIZIO CORSO: lunedì 7 novembre 2022

durata: 6 ore

Prezzo: **307,44 € (252,00 € + IVA)**

L'affumicatura è la tecnica di conservazione più antica utilizzata in cucina, utile per l'effetto antiossidante e antibatterico che determina sui cibi, ma anche per i sapori e profumi che dona loro, particolari e unici.

Il corso si focalizza sulle tecniche di affumicatura a freddo e a media temperatura. Grazie a queste tecniche, piatti tradizionali a base di carne come come brasati e spezzatini, o tagli come pancette di maiale e reale di manzo possono essere esaltati nel gusto e nell'aroma, donando al palato sensazioni nuove.

Non solo, l'affumicatura può essere utilizzata anche nella preparazione di primi piatti come pasta e risotti, rivisitando con creatività i sapori della tradizione.

Obiettivi:

Obiettivo del corso è formare i professionisti del settore ristorativo nella gestione dell'affumicatura di carne e verdure da inserire sia in secondi piatti tradizionali (brasati, stufati, spezzatini) sia in primi piatti, rivedendoli in chiave moderna grazie all'utilizzo di tecniche di cottura mirate ad esaltarne il gusto e facilitarne la gestione in linea.

Contenuti:

- Affumicatura diretta
- La gestione degli elementi affumicati per la creazione di piatti creativi in chiave Bbq
- Cottura ed affumicatura del brasato
- Cottura ed affumicatura del Pepper Beef
- Cottura ed affumicatura del Pork Burnt Ends
- Primi piatti
- Ember Roasting per la creazione di salse e l'affumicatura degli alimenti

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 7 novembre 2022

dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 31 ottobre 2022

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore ristorativo.