



Le basi della macelleria: spiedini, bombette e affini



INIZIO CORSO: mercoledì 11 giugno 2025

durata: 4 ore

Prezzo: 280,60 € (230,00 € + IVA)

- Scegliere la matrice piu' adatta per ottenere un risultato eccellente
- Calibrare un ripieno equilibrato ma super gustoso
- Mostrare metodi semplici, veloci e pratici per realizzare una bombetta classica ed innovativa
- Scegliere il supporto piu' adatto per l'esposizione
- Fornire la giusta tecnica di cottura per esaltare al meglio il prodotto

Contenuti:

- Spiedini con carni diverse
- Spiedini di pollo
- Bombette lucane e pugliesi
- Spiedini di bovino
- Salse di accompagnamento agli spiedini
- Tutte le preparazioni saranno presentate crude

Calendario

Mercoledì 11 giugno 2025
dalle ore 14.30 alle ore 18.30
Chiusura delle iscrizioni:
Mercoledì 4 giugno 2025

Destinatari:

Professionisti del settore
macelleria.