

CORSO DI MACELLERIA GOURMET

Sede Corso: TREVIGLIO - via Caravaggio 50

Tre incontri intensivi e pratici dedicati alla carne. Per poter conoscere nei dettagli le materie prime utilizzate, la loro provenienza, i tagli e le possibili lavorazioni in cucina attraverso ricette gourmet.

Il corso di svolgerà nel nostro nuovo show cooking ed al termine di ogni serata seguirà la degustazione delle preparazioni.

Programma:

MARTEDI' 11 DICEMBRE: LE CARNI CRUDE BATTUTA, TARTARE, CARPACCIO

Tagli di carne trattati:

o fesone di spalla magro

o fesone di spalla marezzato

o fusello/ punta

GIOVEDI' 13 DICEMBRE: LE MARINATURE PER LA CARNE MARINATURE IN AGRUMI, ACETO, VINO ROSSO

Tagli di carne trattati:

o pollo intero

o costine di maiale

o bavetta

MARTEDI' 18 DICEMBRE: LE CARNI COTTE SPEZZATINO, STRACOTTO, COTTO A TEMPERATURA CONTROLLATA

Tagli di carne trattati: o reale

o muscolo

o guancia di manzo/ diaframma

Ⓛ **Durata: 9 ore**

€ **Costo: 150€**

☀ **Certificazione: Attestato di frequenza**



**MARTEDI' 11 DICEMBRE
h 19-22**

**GIOVEDI' 13 DICEMBRE
h 19-22**

**MARTEDI' 18 DICEMBRE
h 19-22**



Azienda Bergamasca Formazione

Centro di formazione professionale di Treviglio

Via Caravaggio 50—24047 Treviglio

tel . 0363.1925677—mail: cfp.treviglio@abf.eu—sito internet: www.abf.eu

Orari segreteria: dal lunedì al venerdì, dalle 9.00 alle 15.30