

L'ARTE DI TRATTARE LA CARNE

ARGOMENTI

- **le varietà di carne:** metodi e criteri di scelta e di valutazione della freschezza
- **la classificazione delle carni**
- **tecniche** di disosso, paratura e tagli; lavorazione e preparazione di pronti a cuocere conservazione della carne, tecniche e tempi di marinatura
- **tecniche di cottura della carne:** la cottura al forno, la cottura al cartoccio, la cottura in padella ed in casseruola, cottura a bassa temperatura sottovuoto
- gli **antipasti**, i **primi** ed i **secondi** piatti a base di carne (ricette classiche ed innovative con particolare riferimento alle tradizioni regionali italiane)
- **modalità di impiattamento**

Inizio corso: 09 NOVEMBRE 2023

Durata: 16 ore

Il corso sarà svolto in laboratorio di cucina e sarà esclusivamente pratico.



[CLICCA QUI PER ISCRIVERTI AL CORSO](#)

