

Menu

6° Incontro

I Secondi piatti di carne

Coniglio all'agrodolce

.....

Bocconcini di coscia d'agnello ai funghi porcini

.....

Arrosto di maiale in crosta di pane
con asparagi e provola siciliana

.....

Rollé di pollo ai profumi con crema di patate

.....

Argomenti del giorno

I Secondi piatti di carne

1. Mise en place degli ingredienti da utilizzare per le varie preparazioni
2. Descrizione delle varie tipologie di carni in commercio
3. Tecniche consigliate per la pulizia il taglio e il disossamento delle carni
4. Ingredienti possibili da poter utilizzare per il confezionamento e la cottura
5. Tecnica di preparazione della carne
6. Metodi di cottura, tempi e temperature.

Tecniche di presentazione.