



Τεμαχισμός ειδικών κρεάτων και gourmet συνταγές - ΙΕΚ ΑΚΜΗ

Εξειδικευμένο σεμινάριο

Διάρκεια προγράμματος: 5 ώρες

Έναρξη προγράμματος: 24/04/18

Ώρες: 16:00 με 20:00

Περιγραφή: Το σεμινάριο θα ασχοληθεί με τους τρόπους κοπής ειδικών κρεάτων, τους τρόπους αξιοποίησης με την ελάχιστη δυνατή παρέμβαση (μαρινάρισμα, κόψιμο, μαγείρεμα κτλ.) με ένα σωστό τεχνικά αλλά και γευστικά αποτέλεσμα.

Θεματικές ενότητες:

- Τρόπους κοπής και επεξεργασίας κρεάτων
- Ειδικά κρέατα: Μαύρος χοίρος, μαύρο κοτόπουλο Αλσατίας, black Angus, ουρά βοδινή, trip-tip, φιλέτο μοσχαρίσιο

Συνταγές:

- Στήθος μαύρου κοτόπουλου Παγιάρ, ψημένο σε λεπτό φινό πουρέ πατάτας με «Jus» από το ψήσιμο
- Μαριναρμένο μπούτι μαύρου κοτόπουλου μπαρδουνιώτικο με μικρά λαχανικά
- Λουκάνικο μαύρου χοίρου με αυγό ποσέ σε πουρέ από φασόλια
- Trip-tip «roasted» με ψητές πατάτες και λάδι καπνιστής πάπρικας
- Ουρά βοδινή ραγού με χειροποίητο ζυμαρικό γιαουρτιού
- Φιλέτο Carpaccio
- Φιλέτο Tartare

Εισηγητής και ιδιότητα εισηγητή: Παπαμιχαλόπουλος Ιωάννης, chef και καθηγητής μαγειρικής

Σε ποιους απευθύνεται: Μάγειρες όλων των εξαμήνων

Στοιχεία επικοινωνίας: Κορτσινίδης Πάυλος

Διεύθυνση κτιρίου: Πατησίων 125 (5^{ος} όροφος)

Κόστος: Με κόστος, για πληροφορίες στα στοιχεία επικοινωνίας