

Basi in Cucina: LA CARNE

Corso di Cucina - 25 Marzo 2020

Basi in Cucina: LA CARNE, TAGLI e COTTURE

Appuntamento imperdibile per gli amanti della carne; una classe dedicata ai vari tipi di carne, dal manzo, passando per il maiale ed il pollo fino ad arrivare al petto d'anatra.

La classe si baserà sul raccontarvi i differenti tagli, a come riconoscere se la carne è buona o meno, a come tagliarla, disossarla e le temperature corrette per un risultato eccezionale.

Durante la classe preparerete:

- MANZO: cottura al sangue e brasato
- POLLO: come disossarlo e cuocerlo al forno
- MAIALE: tournedo
- ANATRA: al punto rosa

Acquista on line

FARM 65 Srl - Scuola di Cucina a Milano

Via Alzaia Naviglio Pavese, 260

20142 Milano

Tel.: (+39) 02 8467306

www.farm-65.com