

CORSO PRATICO DI CUCINA AL BARBECUE

CONTENUTI PRINCIPALI:

1. LE BASI DEL BARBECUE: COMBUSTIONE, COTTURE E ATTREZZATURE
2. MANZO, VITELLO, AGNELLO
3. POLLAME E MAIALE
4. PESCE E VERDURE
5. CENA FINALE

In ogni lezione saranno trattati:

- i TAGLI, le tecniche di COTTURA e 2 RICETTE delle carni oggetto della lezione
- abbinamento SALSE
- procedimenti di MARINATURA e SPEZIATURA
- nozioni relative al PROCESSO DI AFFUMICATURA.

In ogni serata è prevista **DEGUSTAZIONE** delle pietanze cucinate.

DURATA: 20 ORE - 5 LEZIONI

ORARIO: 18:00 – 22:00

**SEDE DEL CORSO: THE BLACK ROCK RIVER
VIA CARTIERA PAPAIE 1, ASCOLI PICENO**

SCONTO DEL 10% PER I SOCI CONFARTIGIANATO E PER ISCRIZIONI MULTIPLE

PER INFO E ISCRIZIONI:

Imprendere Srl – Via Bezzecca, 30 - 63074 San Benedetto del Tronto (AP)

Tel. 0735.594177 Fax 0733/366369

e.mail: r.mandolini@macerata.confartigianato.it

**SCHEDA DI ADESIONE AL CORSO
"CUCINA ai BARBECUE"**

Da trasmettere **ENTRO GIOVEDI' 23 GIUGNO 2016** via fax allo 0733.366369 o e-mail:
r.mandolini@macerata.confartigianato.it – info@confartigianato.apfm.it

Il sottoscritto _____

Nato a _____ il _____

Residente in _____ CAP _____

Via _____

Tel. _____ Fax _____

E-mail _____ Cell. _____

Chiede di partecipare al corso in oggetto.

Informativa ai sensi D.lgs. 196/03 (Privacy): Le informazioni fornite verranno trattate per finalità di gestione amministrativa dei corsi (contabilità, logistica, formazione elenchi). I dati potranno essere utilizzati per la creazione di un archivio ai fini dell'invio via email, fax o a mezzo posta di comunicazioni inerenti il servizio richiesto ed altre proposte di corsi e iniziative future di Confartigianato Imprese Ascoli Piceno e Fermo e Imprendere srl. **Consenso:** Con la firma in calce si AUTORIZZA il trattamento dei dati forniti - propri ed altrui - ai fini del servizio in oggetto.

Data _____

Firma _____