



01/02/03 MARZO
MARCO DE VITA CHEF
dalle 10,00 alle 17,00

MACELLERIA DI PESCE

Di solito sul pesce si considera il 50% di scarto, in questo corso verranno fatti vedere tagli anatomici, e tecniche di lavorazione per iniziare a considerare il 50% di opportunità in più su ciò che di norma viene considerato scarto. Verranno fatte vedere le varie tecniche di salatura a secco e a liquido, la speziatura e la stagionatura. Un corso completo a 360°.

IN COLLABORAZIONE CON:

ZERNIKE
HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

WWW.ELLOFOOD.IT
+39 391 7242915



FOOD PROVIDER

01/02/03 MARZO
MARCO DE VITA CHEF
dalle 10,00 alle 17,00

MACELLERIA DI PESCE

Di solito sul pesce si considera il 50% di scarto, in questo corso verranno fatti vedere tagli anatomici, e tecniche di lavorazione per iniziare a considerare il 50% di opportunità in più su ciò che di norma viene considerato scarto. Verranno fatte vedere le varie tecniche di salatura a secco e a liquido, la speziatura e la stagionatura. Un corso completo a 360°.

IN COLLABORAZIONE CON:

ZERNIKE
HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

WWW.ELLOFOOD.IT
+39 391 7242915