



BBQ ACADEMY

Roasting Tips - Step 2

Sabato 19 Gennaio 2019, ore 15:00

Siete pronti per aumentare le vostre conoscenze in fatto di barbecue?

Il secondo step con **Mirko Vincenzi** vi accompagnerà nel mondo della speziatura o "rubbing": approfondirete l'uso della sonda delle cotture indirette e dei tagli che le prediligono. Un focus didattico Roasting&Rubs, dai tagli alle tecniche e temperature per arrostiti eccezionali, senza paragoni.

Tecniche oggetto del corso:

- La *rubbatatura*: come eseguirla a regola d'arte.
- Spezie che passione: quali usare, come e quando.
- La miscela di spezie: da dove si comincia?
- Tagliata e fiorentina: i segreti di cottura.
- L'affumicatura: tutti i segreti per insaporire i tuoi piatti

Le ricette proposte durante il corso: *

- Manzo: tagliata all'italiana.
- Costine speziate e affumicate.
- Per stupire: bacon bomb explosion.
- Pasta o risotto di stagione.

** Le ricette proposte durante il corso potrebbero subire variazioni secondo la disponibilità del mercato, essendo tutte preparate con ingredienti freschi e possibilmente di stagione.*

Costo 39,00€

ISCRIVITI SU WWW.AGRICOLASHOP.IT O IN NEGOZIO

**I posti sono limitati, si richiede il rispetto degli orari indicati.
TI ASPETTIAMO IN AGRICOLA!**

N.B. Una volta effettuata l'iscrizione, in caso di impossibilità a partecipare, Agricola rimborserà il 70% del valore del corso attraverso l'emissione di un buono acquisti spendibile in tutti i reparti del nostro punto vendita entro 90gg dalla data del corso. Per attivare la procedura di rimborso è necessario comunicare la disdetta entro e non oltre la data di chiusura iscrizione corso attraverso una mail all'indirizzo info@agricolashop.it oppure telefonando al numero 0332/320788.
In nessun caso sarà possibile recuperare il corso e/o spostare l'iscrizione su un altro corso.



WWW.AGRICOLASHOP.IT