



CORSO SALMONE AFFUMICATO A FREDDO

DAL 26/11/22 AL 4/12/2022

Il salmone affumicato a freddo è uno tra i piatti Natalizi realizzabili con il barbecue che probabilmente, grazie ai diversi step nella fase di preparazione, applicando precisione, meticolosità e pazienza, è in grado di donare grandi soddisfazioni.

Senz'altro avrai provato il "classico" salmone affumicato commerciale, con note aromatiche imprecise donate dal fumo "liquido" e "aromi naturali indefiniti"; ecco, qui stiamo parlando di un prodotto completamente diverso.

Grazie al corso di iBBQ Italia, ti occuperai di tutte le fasi di preparazione, spinatura, salamoia, affumicatura a freddo e sarai in grado di ottenere un prodotto fresco e fragrante con note agrumate (arancia, limone e lime) ed un sentore dato da un'affumicatura "vera" e naturale conferita dai legni pregiati del ciliegio, melo e ontano.

Come in tutti i corsi proposti da iBBQ Italia, avrai a disposizione la tua postazione con tutto il necessario per eseguire tutte le fasi della preparazione. Nello specifico si tratta di un corso "SETTIMANALE" affinché tu possa eseguire la preparazione step by step, al termine del quale ti verrà consegnato un attestato di partecipazione e ovviamente la tua "baffa" di salmone affumicato di circa 1,5 Kg.

FASI DEL CORSO:

SABATO POMERIGGIO ORE 14.00 (DURATA 3 ORE)

- SFILETTATURA
- SPINATURA
- SALAMOIA A SECCO

LUNEDI SERA ORE 21.00 (DURATA 1 ORA)

- SCIACQUATURA
- RINVENIMENTO

MARTEDI SERA ORE 21.00 (DURATA 1 ORA)

- INIZIO FASE DI AFFUMICATURA A FREDDO

MERCOLEDI SERA ORE 21.00 (DURATA 1 ORA)

- MATURAZIONE

GIOVEDI SERA ORE 21.00 (DURATA 1 ORA)

- SOTTOVUOTO
- ABBATTIMENTO

DOMENICA MATTINA ORE 11.00

- APERITIVO
- CONSEGNA SALMONE
- CONSEGNA ATTESTATO

Quota di partecipazione € 80,00 + iscrizione a iBBQ Italia A.p.s. € 5,00

X Info e prenotazioni ibbqitalia@gmail.com o Tel Luigi 3311906256