

CORSO ONLINE

Preparare e cuocere al meglio tutte le parti del maiale con Allan Bay e Manuela Vanni

Imparare a scegliere e utilizzare le tecniche di cottura contemporanee più appropriate

a cura di

- **Manuela Vanni**
- **Allan Bay**

GIUNTI EDUCare
editoria digitale e formazione

Adatta a tutti e a tutte le fasce d'età, la carne di maiale è fonte di proteine di alta qualità.

“Del maiale non si butta via niente” recita un vecchio detto e, in effetti, nelle macellerie e nei supermercati, come sulle nostre tavole, possiamo scegliere e gustare davvero ogni tipo di taglio e tantissime diverse modalità di utilizzo.

Ma quali sono le tecniche di cottura da scegliere per ogni pezzo?

Sai che ogni pezzo ha una sua modalità di cottura da preferire?

Sei in grado di capire quando la carne sia arrivata al giusto punto di cottura?

In questo corso, dedicato a tutti gli appassionati di cucina, troverai tutte le informazioni necessarie a **riconoscere, preparare e cucinare al meglio le diverse parti del maiale**, partendo dall'illustrare la loro precisa collocazione nell'animale.

Vengono fornite indicazioni precise sulle caratteristiche di ogni taglio, si impara a riconoscere la categoria dei muscoli mobili o immobili e come cucinare una parte magra o una carne ricca di infiltrazioni di grasso e di collagene.

Imparerai quali sono i **tempi di cottura** da applicare a ogni taglio, che troverai indicati anche in **tabelle scaricabili**, ottenendo indicazioni e consigli utili a cucinarli in modo impeccabile ed evitando, così, gli errori più comuni. Scoprirai come servire sempre una carne morbida, succulenta e saporita: saprai come intenerire la carne e anche come mantenerla succosa **preparando un rub**, una **marinata** o una **salamoia**.

Verranno mostrate **diverse tecniche di cottura** tradizionali e illustrate quelle più moderne, elencandotene i vantaggi. Conoscerai la **reazione di Maillard** e come gestire al meglio questo complesso fenomeno, fondamentale per la cottura della carne.

Il corso propone una serie di **ricette**, scaricabili in formato pdf, spiegate passo passo dalla docente con un linguaggio chiaro e comprensibile. Ogni lezione affronta l'argomento nel dettaglio e ti permette di apprendere le tecniche indispensabili per implementare le tue competenze in cucina e presenta gli **ingredienti**, gli **strumenti da utilizzare** e le principali **attrezzature**.

Al termine del corso la carne di maiale non avrà più segreti per te e sarai in grado di applicare ogni tecnica di preparazione!

Il corso online dura 2 ore, in modalità asincrona, ed è strutturato in **16 videolezioni**, corredate da una serie di **ricette scaricabili** per la **salamoia**, la **marinata** e il **rub** e da **tabelle** che indicano i **diversi tempi di cottura**.

PROGRAMMA

- Videolezione 1 – **Introduzione:** Allan Bay, critico enogastronomico, giornalista, scrittore e curato di questa collana di corsi, presenta il corso dedicato ai tagli del maiale e alla loro perfetta preparazione.
- Videolezione 2 - **La fortuna del maiale:** Manuela Vanni, chef e giornalista enogastronomica, ci presenta il corso e ci racconta come, quando e perché il maiale entra nella cucina italiana.
- Videolezione 3 - **I tagli del maiale:** Un elenco dettagliato dei tagli del maiale: da che parte dell'animale provengono e quali sono le loro caratteristiche principali.
- Videolezione 4 - **Cosa vuol dire "cuocere bene" un taglio di carne:** Quando un taglio è ben cotto? Quali caratteristiche deve avere?
- Videolezione 5 - **La tenerezza:** Come intenerire una braciola o un pezzo di polpa? Quali tecniche e attrezzature utilizzare.
- Videolezione 6 - **La succosità:** Come mantenere la succosità della carne in cottura? Come preparare un rub, una marinata e una salamoia.
- Videolezione 7 - **Il sapore:** Come ottenere il massimo del sapore? Cos'è la reazione di Maillard.
- Videolezione 8 - **Le cotture veloci:** Cosa s'intende per cottura veloce? Quali sono i tagli più adatti? Come si procede? Quali attrezzature occorrono?
- Videolezioni 9 - **Come preparare la Maillard perfetta su una braciola:** Come ottenere una reazione di Maillard uniforme su una fetta di carne? Le diverse fasi della cottura veloce. L'inerzia, cos'è e come gestirla. Gli errori da evitare.
- Videolezione 10 - **Le cotture lente della tradizione:** Quali sono

le cotture moderne? Quali caratteristiche hanno? Quali attrezzature occorrono? Quali sono i tagli più adatti? Come utilizzare il Roner per cuocere sous vide un hamburger e uno spezzatino di coppa in fricassea.

- Videolezione 11 - **Come preparare la lonza al latte:** Metodi e procedimenti per una ricetta classica e buonissima, la lonza al latte.
- Videolezione 12 - **Come preparare il pörkölt:** Metodi e procedimenti per preparare il pörkölt, una gustosissima ricetta della tradizione ungherese, uno spezzatino di carne stufata, arricchito da abbondante cipolla e paprika.
- Videolezione 13 - **Le cotture moderne:** Quali sono le cotture moderne? Quali caratteristiche hanno? Quali attrezzature occorrono? Quali sono i tagli più adatti?
- Videolezione 14 - **La Slow Cooker:** Come utilizzare la Slow Cooker per cuocere al meglio delle costine di maiale.
- Videolezione 15 - **Il Roner:** Come utilizzare il Roner per cuocere sous vide un hamburger e uno spezzatino di coppa in fricassea.
- Videolezione 16 – **Conclusioni:** Allan Bay rivede in breve tutte le cotture presentate nelle videolezioni,

MATERIALI SCARICABILI

- I tagli del maiale
- Ricette per salamoia, marinata, rub
- Tempi di cottura per tagli sottili e cotture veloci.pdf
- Tempi di cottura per tagli interi e cotture lente
- Tempi di cottura con la Slow Cooker
- Tempi di cottura con il Roner
- Questionario di gradimento
- Attestato

DURATA:

2 ore

OBIETTIVI

- ✓ Riconoscere i principali tagli del maiale e le loro caratteristiche organolettiche
- ✓ Imparare come mantenere sempre la carne morbida e succosa in cottura
- ✓ Apprendere le cotture veloci e quelle lunghe, evitando gli errori più comuni
- ✓ Conoscere e applicare le tecniche di cottura per i diversi tipi di tagli, con la Slow Cooker e il Roner



Maggiori dettagli su
www.giuntieducare.it
oppure scrivi a
formazione.edu@giunti.it