

Presentació i objectius

La formació "Marinats i espècies" està dissenyada per capacitar els professionals del sector carnisser en l'elaboració, presentació i comercialització de productes carnis adobats i marinats. A través d'una combinació de teoria i pràctica, s'abordaran les tècniques, les tendències actuals de consum per la venda de productes elaborats amb espècies. A la part pràctica s'elaboraran i degustaran productes a la mateixa aula.

L'objectiu del curs és optimitzar la presentació del producte al client final amb un ampli ventall de propostes variades i augmentar el valor afegit del producte al taulell.

Programa

Bloc 1. Elaboració de productes marinats i espècies (sessió teoricopràctica).

- Adob per a pinxos.
- Marinats barbacoa.
- Marinats asiàtics: wok, curri, teriyaki.
- Marinats per aus.
- Marinats amb herbes.

Professorat

Ramón Teixidor, director-gerent d'Espècies Teixidor.

Realització

Lloc: Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà
Finca Camps i Armet, s/n
17121 Monells

Calendari: 29 de setembre de 2025

Horari: de 9.00 a 15.00h

Durada: 6 h

Hi col·labora:



Gremi de Carnissers
i Xarcuters Artesans
de les comarques gironines

Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a:

<https://forms.gle/4sZbEwokZgj5eWkh9>

Coordinador: Sergi Altarriba

Tel.: 972630123

a/e sergi.altarriba@gencat.cat

Cost: 15 €

(segons ORDRE ACC/54/2022 de 30 de març de creació dels preus públics de les escoles agràries)

Més informació: agricultura.gencat.cat