



Programa de clases magistrales de cocina con carne argentina

MASTER CHEF ARGENCARNE PATAGONIA

Conocer más sobre nuestro alimento identitario mejora tus platos y tu vida. Aprende todo sobre las preparaciones clásicas y nuevas recetas de la mano de destacados expertos que te dan sus recomendaciones y secretos.

VIERNES 18 DE NOVIEMBRE

11.00 hs

PARA LOS CHICOS: COCINA BIANCA CON SU PAPÁ!

Algunas ideas de cocina para acompañar la parrilla de papá! Kebab de carne picada y Brochet mixtos de cerdo, ternera y cordero.

Bianca Nicoletta, una pequeña cocinera de 8 años, con experiencia en clases con público y youtuber.

12.00 hs

SALTEADOS DE CERDO Y TERNERA. PLATOS RAPIDOS PARA TODOS LOS DIAS.

Vamos a realizar diferentes salteados para todos los días cocinamos rápido sano y variado.

Francisco A. Ventura. Lic. en gastronomía, representante de Turismo Gastronómico del Ministerio de turismo y deporte de Rio Negro.

15.00 hs

LA VERDAD DE LA MILANESA! ENFRENTAMOS LAS MILANESAS VACUNAS VS LAS DE CERDO.

Dos cocineras, una representa la milanesa de vacuna y la otra de cerdo, competirán por la mejor milanesa! Tips y secretos de esta preparación! Degustación comparada y votación del público.

Marti Catelani y Sheila Balzi (Estudiantes avanzadas de gastronomía).

16.00 hs

SIETE USOS DE LA CARNE PICADA! COMO ELEGIRLA COMO COMPRARLA!

Cómo saber si la carne picada es buena. Qué debemos tener en cuenta al comprar una buena carne. Cómo saber qué tipo de carne comprar para distintos. Cómo se pide la carne molida. Consejos y trucos para lograr la calidad y el molido que necesitás

Ailin Flowill. Influencer gastronómica. Cocinera profesional. Las Grutas Rio Negro.

17.00 hs

TECNICAS DE BRASEADO DE CERDO

Te ayudamos a elegir cuales son las mejores partes para el braseado del cerdo, como limpiarlo, cuanto tiempo lo cocinamos y mucho más!

Diego Sosa, técnico en gastronomía con más de 20 años de experiencia en el rubro. Trabaja en Morena Eventos, open bar y ACEFyG.

18.00 hs

EL CERDO. SUS PARTES Y SUS USOS. PRESENTAMOS COSTILLAS A LA RIOJANA.

Costillitas de cerdo? Carre? Carre con hueso? Cuáles son las diferencias? Cuáles convienen usar según lo que queremos cocinar! Hugo nos saca todas las dudas!

Hugo Bonaiuto. Chef de Achavil del Río Viedma. Rio Negro.

19:00 hs

DESPOSTE DEL CORDERO. PRESENTAMOS COSTILLAS EN ALTURA.

Vamos a despostar un cordero para ver sus diferentes partes y para que usar cada una de ellas. Veremos las diferentes calidades de las costillas y prepararemos un plato delicioso.

Francisco A. Ventura. Lic. en gastronomía, profesor y presidente de la Fundación Cocina patagónica.

11:00 hs

TOMAHAWK. DE DÓNDE SALE Y CÓMO SE COCINA.

Qué es un corte de carne Tomahawk y que tiene de especial. Cómo cocinar un tomahawk en la parrilla. Cuál es la temperatura de un Tomahawk
Consejos que garantizan un plato infalible

Equipo de cocina de la Fundación Cocina Patagónica.

12:00 hs

CORDERO. TODOS SUS USOS.

Cuáles son los cortes de cordero y cómo se preparan. Cómo se debe comer el cordero. Los beneficios de comer carne de cordero, Qué es lo más rico del cordero

Equipo de cocina de la Fundación Cocina Patagónica.

13:00 hs

EMPANADAS DE ASADO! TIRA TODA LA CARNE AL ASADOR QUE DESPUÉS HACEMOS EMPANADAS!

Las nuevas empanadas gourmet con la carne del asado de anoche! Acá te contamos como hacer una excelentes empanadas!

Ezequiel Trinchant de Estancia Peumayen. Guardia Mitre R.N

15.00 HS

TREN DE BIFE DE NOVILLO.

Cuáles son los diferentes bifes que encontramos, sus nombres calidades y usos!
Los puntos de cocción del bife de chorizo!

Francisco A. Ventura. Lic. en gastronomía, profesor y presidente de la Fundación Cocina patagónica.

16.00 hs

GUISADOS DE CORDERO DE ESTEPA PATAGÓNICA

Te mostramos como hacer los guisados más famosos de cordero patagónico.
Como acentuar su característico sabor.

Daiana Chaia. Técnica en gastronomía, propietaria del restaurante Salsa Rosa en Los Menucos Río Negro. Participo en cocineros Argentinos.

17.00 hs

**CHORIZO IDEVI. LO HACEMOS EN VIVO.
PRESENTAMOS EL CHORIPAN VIEDMA.**

Producto regional chorizo de cerdo y cordero en Pan Viedma con cobertura de productos regionales.

Equipo de cocina de la Fundación Cocina Patagónica.

18.00 hs

LOMO STROGONOFF Vs. FRICASSE DE CERDO

Dos preparaciones clásicas que no fallan! Las comparamos para ver con cual te quedas!

Ezequiel Trinchant cocinero de Estancia Peumayen. Guardia Mitre R.N

19.00 hs

**COCINA PARA AMIGOS, RECETAS RAPIDAS
QUE NO FALLAN!!!**

Tenes juntada de amigos! Te toco cocinar! La carne no falla! Ideas que te aseguran el éxito.

Equipo de cocina de la Fundación Cocina Patagónica.