



Reflexió i pràctica sobre els factors a tenir en compte a l'hora de cuinar la carn

Jornada tècnica en línia
Dimecres, 22 de març de 2023

Presentació

El procés de transformació de la carn crua en carn cuinada és un factor clau a l'hora d'obtenir un producte de qualitat. En aquesta jornada es pretén fer una reflexió sobre les característiques de la carn destinada a coure, les accions que podem fer durant la conservació i abans, durant i després de la cocció per obtenir el resultat desitjat.

En aquesta jornada en línia, dirigida especialment a carnisers, càtering, restauració i elaboradors de carns cuinades, ens endinsarem en les possibilitats de millora que es poden explorar en la preparació i cuinat de la carn. El nostre objectiu és proporcionar als professionals coneixements i eines per millorar la qualitat de la carn cuinada.

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Escola Agrària de l'Empordà:
Sr. Carles Solé
A/e: soletorres@gencat.cat

Programa

- 10.00 h **Benvinguda i introducció**
- 10.10 h **Transformació del múscul en carn. Com canvia la carn segons com té lloc aquesta transformació?**
- 10.30 h **Desviacions de la qualitat de la carn i del greix. Què cal fer?**
- 11.00 h **Mecanismes de millora de la tendresa i de l'aroma. Preparació de la carn per la cocció**
- 11.30 h **Tipus de cocció i factors a tenir en compte**
- 12.00 h **Evolució de la carn després de la cocció**
- 12.10 h **Torn de preguntes**
- 13.00 h **Cloenda de la jornada**

Totes les ponències aniran a càrrec del Sr. Jacint Arnau.

- ➔ Aquesta jornada es realitza **en línia**. El dia abans de la jornada rebreu l'enllaç d'accés a l'aula virtual des d'on podreu seguir-la.

Organització

Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural

