

Formació contínua

Escoles Agràries

Curs de les terrines càrnies a baixa temperatura, qualitat, rendiment i textura

Monells, 2 d'abril de 2025

Presentació i objectius

Aprendre sobre l'elaboració de les terrines càrnies.

Què és una terrina càrnia?

És un compactat carni en què generalment aprofitem l'extracció de la gelatina natural del producte per a generar lligams i obtenir una estructura sòlida que ens permeti proporcionar de manera fàcil les racions.

Programa

Bloc 1. Beneficis i inconvenients de les terrines càrnies.

Bloc 2. Elaboració de terrines càrnies de vedella, peus de porc, rostit, ànec, coll de xai i porc.

Preparació d'ingredients i elaboracions prèvies.

Cocció a baixa temperatura i tècniques de gelificació natural.

Muntatge i premsatge de la terrina.

Desemmotllat, fer proporcions i presentació.

Bloc 3. Avaluació, tast i aplicacions.

Professorat

Jordi Parés, professor de l'Institut Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona i creador de l'aula de cuina Takkokken.

Realització

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

Calendari: 2 d'abril de 2025

Horari: de 09.00 a 15.00h

Durada: 6 h

Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'**Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà** al formulari: <https://forms.gle/MdBwGa9DddfPUvsm8>

Coordinador: Narcís Feliu,
972 63 01 23,
a/e narcisfeliu@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