

kurs wędzarniczy

18-19 KWIETNIA
BIESZKOWICE

kurs wędzarniczy

OPIS SZKOLENIA

Kursy domowego wędzenia to przede wszystkim dobra zabawa połączona z nauką, podczas której swoją wiedzę przekażą pasjonaci w tej dziedzinie. Wiedza ta jest niezwykle cenna, gdyż gromadzona była przez lata i oparta na wielu metodach prób i błędów. W konsekwencji tych działań doskonale wiemy jak wykonać znakomitej jakości wędzonki. Wędzonki, pozbawione konserwantów i wszystkich szkodliwych dodatków. W czasie kursu uczestnicy nauczą się w jaki sposób doprawić mięso i ryby i jak wydobyć jego naturalny smak. Po przejściu kursu uczestnicy będą mogli samodzielnie wykonywać domowe wędzonki przewyższające jakością i smakiem wszystkie te, oferowane w sklepach.

kurs wędzarniczy

PROGRAM SZKOLENIA

DZIEŃ 1

- Część teoretyczna obowiązujące przepisy, wymagania sanitarne, klasyfikacja mięsa,
- Prezentacja urządzeń do domowej produkcji masarskiej i omówienie procesów technologicznych takich jak: peklowanie, ociekanie, suszenie, wędzenie i obróbka termiczna. Wędzenie dwoma metodami na zimno i na ciepło. Wszystko zostanie zaprezentowane w postaci przystępnej prezentacji rzutnikiem.

Część praktyczna

- peklowanie mięsa na wędzonki na mokro i na sucho – czas, temperatura, wiązanie
- (siatka, sznurek),
- przygotowanie solanki – peklosól, sól, saletra
- schab, polędwiczki wieprzowe, boczki,
- wyroby pasteryzowane – kiełbasa słoikowa,
- smalec z jabłkiem i cebulą

ryby:

- pstrąg, węgorz, łosoś
- ryby sezonowe z regionu Kaszub

kurs wędzarniczy

PROGRAM SZKOLENIA

DZIEŃ 2

- przygotowanie wędzarni – wygrzewanie (rozpalenie drewnem),
- wędzenie szynki, schabów, polędwic, boczków, – wybór sposobu wędzenia (rodzaje wędzarni, obsuszanie wędlin, temperatura wędzenia, zimny dym, rodzaj drewna, czas wędzenia),
- zaparzanie wędzonek (wymiana doświadczeń i nauka doglądania wędzonek, regulacja dymu, kontrolna ognia, nauka aromatyzowania dymem pochodzącego z krzaku jałowca oraz inne.)
- obgotowanie mięsa.
- pakowanie próżniowe.

kurs wędzarniczy

SZKOLENIE PROWADZI

Szkolenie praktyczne prowadzi zaprzyjaźniony z firmą Chef United rzemieślnik z ponad dwudziestoletnim doświadczeniem w wędzeniu i przetwórstwie mięsnym oraz hodowli ryb. Pan Dariusz posiada własną hodowlę pstrąga i nie tylko. Z jego wędzarni w sezonie letnim wychodzi ponad 40 rodzajów ryb którymi zaopatruje większość restauracji i pensjonatów w nadmorskich miejscowościach od Krokowej poprzez Puck aż po Hel.

Część teoretyczną przedstawi Piotr Strzelczyk.

kurs wędzarniczy

PODCZAS SZKOLENIA ZAPEWNIAMY

- 1 nocleg w komfortowych pokojach w Centrum Kultury gminy Wejherowo w Bieszkowicach
- surowiec i dodatki (różne gatunki mięsa, osłonki, jelita, sznurek, zioła),
- możliwość zapakowania próżniowo przetworzonych przez siebie produktów wykonanych na kursie.
- po odbytych kursie każdy uczestnik kursu dostanie drogą elektroniczną fotorelacje z wydarzenia oraz e-booka z przepisami i wiedzą teoretyczną oraz certyfikat ukończenia kursu.

Po odbytych kursie masz gwarancję, że to, czego się nauczysz jest twoje i będziesz zawsze w stanie wrócić do wiedzy z kursu mając wsparcie w postaci e-booka, receptur z konkretnymi przepisami i zdjęciami.

Kursanci mają zapewnione: fartuchy, jednorazowe rękawiczki.

Prosimy zaopatrzyć się w ciepłą odzież ponieważ zajęcia częściowo odbywać się będą w pomieszczeniach i częściowo na świeżym powietrzu .

kurs wędzarniczy

CZAS TRWANIA KURSU

2 dni - ponad 16 h

CENA - 1 500 zł

**Ważna informacja! Minimalna ilość uczestników niezbędnych
do odbycia się kursu to 10 osób.**

**Chef United zastrzega sobie możliwość odwołania/przełożenia kursu
w razie nieosiągnięcia minimum uczestników**