

АВТОРСКИЙ КУРС ПО МЯСНОМУ ДЕЛУ В ЦЕХЕ ZOZULINSKY & POTSELUEV



ПРЕПОДАВАТЕЛИ:

ГРАНТ ЗОЗУЛИНСКИЙ

- Опыт работы с мясом: более 25 лет
- Основатель и совладелец мясного ателье Zozulinsky & Potseluev
- Эксперт по полному циклу производства говядины и работе с крупным рогатым скотом
- Авторская технология сухого вызревания мясных отрубов с плесенью

ПАВЕЛ ПОЦЕЛУЕВ

- Опыт работы с мясом: более 10 лет
- Совладелец и бренд-шеф ресторана «Жажда Крови»
- Совладелец мясного ателье Zozulinsky & Potseluev
- Амбассадор грилей Weber

Обучение рассчитано на **8 часов в день** и предполагает глубокое погружение в атмосферу мясного цеха, разделки и обвалки, особенности барбекю на угольном, газовом и дровяном гриле.

Вы получите эксклюзивные знания и авторские лайфхаки по мастерскому приготовлению говядины, проверенные годами, от топового эксперта в области мяса.



ПРАКТИКА ВСЁ О ГОВЯДИНЕ

Длительность обучения **2 дня**

Занятия проводятся в цехе **Zozulinsky & Potseluev***.



По окончании курса вы получаете конспект с теоретической частью и технологическими картами пройденных базовых рецептов.

Всё для вашего удобства и, главное, для применения полученных знаний на практике.

ПРОГРАММА КУРСА:

ТЕОРИЯ:

- Изучение пород быков
- Откорм: травяной, зерновой
- Определение «мраморность мяса»
- Процессы вызревания/ферментации мяса
- Классификация отрубов
- Мифы и вопросы, связанные со стейками
- Обзор камеры сухого созревания

ПРАКТИКА:

- Скрутка (сумка для ножей) мастера мясного дела: ножи и техники работы
- Разделка по принципам американской и французской школы
- Разделка классических и альтернативных отрубов
- Разделка и проработка целого животного: оленя или барана
- Тонкости приготовления на гриле

СТОИМОСТЬ ОБУЧЕНИЯ: 60 000 РУБЛЕЙ