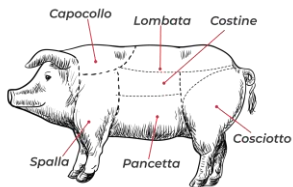


17 dicembre 2024



Selvaggina  
Suini



18 dicembre 2024



Bovini



*Pietro Piazza*  
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA



# TAGLI PERFETTI

Dimostrazione pratica di taglio e sezionamento degli animali da macello

PROGRAMMA DIDATTICO

Le Varie Tipologie Di Carne (Bovine, Suine, Selvaggina): Caratteristiche E Differenze

Le Diverse Tipologie Di Tagli Della Carne

Tecniche Di Preparazione E Pulizia Delle Carni

Con il patrocinio e la collaborazione di



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"PIETRO PIAZZA"

Corso dei Mille 181 - 90123 Palermo - Tel. 091 6101012 - Fax 091 6175516  
parh02000a@pec.istruzione.it - parh02000a@istruzione.it - www.ipsseoapiazza.edu.it - C. F. 97133380820