

## Curso de CORTE DE JAMÓN

### ¿A quién va dirigido?

El curso de corte de jamón “Solera Ibérica” va dirigido a todo tipo de persona, tanto a las que quieran disfrutar más del corte de jamón de forma doméstica como a personas que busquen iniciarse en el mundo del jamón de forma más profesional o quieran dar un empujón a su técnica de corte.

En la parte práctica nuestro maestro cortador se adaptará a tus necesidades y habilidades, tanto como si nunca has cortado jamón, como si lo haces de forma asidua.

### ¿En qué consiste?

El curso de corte de jamón consta de dos partes:

#### 1) Parte teórica (aprox 1h).

Breve introducción al mundo del jamón en la que veremos los diferentes tipos de jamón que hay en el mercado, en qué debemos fijarnos para seleccionar un buen jamón, las diferencias entre las distintas elaboraciones de jamón ibérico, cuál es la forma más idónea de conservación, etc... de igual modo, resolveremos todas las dudas que puedas tener o te surjan durante el curso.

#### 2) Parte práctica (aprox 4h).

En la parte práctica todos cortaremos en las distintas zonas del jamón, veremos cómo llevar el corte recto y cómo ir evitando los huesos para conseguir el máximo rendimiento del jamón.

Elaboraremos un plato creativo con el que sorprender a tus invitados la próxima vez que cortes jamón y veremos cómo apurar el jamón al máximo para que aproveches todo lo posible tu jamón tras el curso.

### ¿Qué te llevas?

Todo el jamón de cebo de campo 50% ibérico Solera Ibérica que cortemos en el curso se repartirá entre todos los asistentes por lo que te llevarás:

- Parte del jamón cortado.
- Un dossier con un resumen de todo lo visto durante el curso.
- Un diploma acreditativo de tu asistencia al curso.
- Un mandil de Encinares del Sur.

### ¿Dónde se realiza?

Calle Asura,40 Madrid

### ¿Cuánto cuesta?

El precio del curso son 150€ por 30€ más puedes llevarte un kit de cuchillos.

En este precio está incluido todo lo necesario para realizar la actividad: Jamón de cebo 50% ibérico Solera Ibérica, soporte jamonero, cuchillos, delantal, guantes, etc..

Tú no tienes que preocuparte por nada, solamente de cortar jamón, aprender y disfrutar con el corte.

### ¿Cómo inscribirte?

Las plazas son limitadas y se irán otorgando en riguroso orden de inscripción. Puedes hacer la inscripción directamente aquí: [INSCRIPCIÓN](#)

# Formulario de Inscripción / Curso 27.06.2022

---

Nombre:

Apellidos:

Domicilio:

Población:

Teléfono:

E-mail:

Comentarios:



Envíe este formulario completado al correo electrónico: [roberto.gonzalez@dehesasreunidas.com](mailto:roberto.gonzalez@dehesasreunidas.com)

---