





PRIME CLASS

DRY AGED

MAESTRA EXPERTA:

Karina Hammer

Ingeniera en Alimentos

Experta en administración y optimización de líneas de procesos

Auditoria de calidad y procesos

Industria cárnica desde 1995



**Presentación del producto y proceso en cámara de
maduración controlada**



Armonización entre carnes y vinos. Maridaje

**Interacción cortes sin hueso en plancha y parrilla:
Afilado de cuchillos y grados de prolijado de la costra
añejada**

**Preparación y distintos puntos de cocción teórico-
práctico (Manual y con termómetro)**

Preparación de cortes con hueso en parrilla

Degustación

