

8710 Steaks

Steaks perfekt auf den Punkt gegrillt!

Ein perfektes Steak, innen saftig, außen knusprig und auf den Punkt gegrillt, da schlägt das Herz jedes Fleischfreundes höher! In diesem Kurs grillen wir verschiedene Steaks mit verschiedenen Garstufen und Beilagen. Jeder kann es selbst ausprobieren und sein perfektes Steak zubereiten.

Unser Grillprofi gibt Ihnen Tipps und zeigt Ihnen Tricks, wie die wertvollen Fleischstücke einfach gelingen.

Die Zielgruppe:

Alle Grillinteressierten

Die Inhalte:

- Verschiedene Grillgeräte und praktisches Zubehör
- Grillmethoden: direktes/indirektes Grillen, Barbecue
- Warenkunde: Fleischauswahl, Würzen und Marinieren, Garstufen
- Informationen zur Fleischreifung und Lagerung
- Garstufen treffen von rare bis well done
- Würztipps
- Grillen von Beef Tenderloin, Flank Steak, Tomahawk Steak, Porterhousesteak und Rib-Eye-Steak
- Beilagen

Der Trainer:

Thomas Schmid, Grillvizeweltmeister und Grillstaatsmeister, Dipl. Fleischsommelier, AMA-geprüfter Grilltrainer, ABA/WBQA/KCBS-Juror

Der Hinweis:

Schürze nicht vergessen!



Kursbuchung und weitere Details unter **8710** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe