

# 8708 Chicken & Pork

## American Style

Entdecken Sie den Geschmack Amerikas mit unserem American BBQ - Chicken & Pork, American Style! Bereiten Sie saftige und zarte Fleischstücke, die langsam über Holzkohle oder Holzfeuer gegart wurden, um einen einzigartigen und köstlichen Geschmack zu erzielen zu. Unsere amerikanischen BBQ-Kreationen werden Sie mit jedem Bissen auf eine kulinarische Reise in die tiefen Südstaaten der USA entführen.

### Die Zielgruppe:

alle Grillinteressierten

### Die Inhalte:

- Verschiedene Grillgeräte und praktisches Zubehör
- Grillmethoden: direktes/indirektes Grillen, Barbecue
- Warenkunde: Fleischauswahl, Würzen und Marinieren
- Hygienetipps
- Geflügel richtig zerlegen und würzen
- Garzeiten und Kerntemperaturen
- Grillen von Chicken Wing, Buttermilk Fried Chicken
- Grillen von Pulled Pork aus dem Dutch Oven und Pork Tenderloin
- 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 **8708** im WIFI-Kundenportal:  
[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)