

8712 Long Cooks - low and slow

Die texanische Art des BBQs

Amerika gilt als das Mutterland des BBQs. Anders als beim schnellen Grillen über direkter Hitze, werden bei der Long Cook-Methode größere Fleischstücke über mehrere Stunden indirekt mit Rauch gegart, um ein besonders zartes und saftiges Ergebnis zu erzielen. Tauchen Sie ein in die Welt des American BBQs und erleben Sie ein kulinarisches Abenteuer.

Die Zielgruppe:
alle Grillinteressierte

Die Inhalte:

- Verschiedene Grillgeräte und praktisches Zubehör
- Grillarten (Smoker, Keramikgrill, Holzkohlegrill)
- Brennmaterialien, verschiedene Hölzer, Kohle, Räucherchips
- Warenkunde: Fleischauswahl, Gewürze, Marinaden, Rubs
- Niedrigtemperatur garen - slow and low
- Beef Brisket und Burnt Ends, Roastbeef und Ribs Beef
- Pulled Pork und Ribs (Pork)
- Beilagen
- Infos zu Wettbewerben und Bewertungskriterien

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 **8712** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe