

8706 Die Basics des American BBQs

Sie lernen im Kurs „Die Basics des American BBQs“ wie einfach es sein kann, schmackhafte Gerichte am Grill zuzubereiten. Sie erfahren, worauf es bei der Auswahl des Fleisches ankommt, bekommen Tipps zum Würzen und Marinieren und lernen die aktuellen Grillmethoden kennen. Es werden verschiedene Grillgeräte ausprobiert und gemeinsam verkosten wir die Gerichte in entspannter Runde.

Die Zielgruppe:

Alle Grillinteressierten

Die Inhalte:

- Verschiedene Grillgeräte und praktisches Zubehör
- Grillmethoden: direktes/indirektes Grillen, Barbecue
- Die 10 Gebote des sicheren Grillens
- Warenkunde: Fleischauswahl, Würzen und Marinieren
- Grillen von Roastbeef, Ribs, Grilled Chicken und Sausages
- Beilagen wie etwa Cole Slow, Onion Rings und Wedges
- Desserts grillen
- Reinigung und Pflege der Grillgeräte

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 **8706** im WIFI-Kundenportal:

wifi.at/ooe

Seite 1 von 1

