

## Der Sommer kommt bestimmt! Grillspezialitäten - Vielfalt für unsere Kunden

- Fleisch verschiedener Tiere und deren Eignung zum Grillen,
- Anforderungen an die zu grillenden Fleischteile,
- Zuschnitt des Fleisches,
- Vorbereiten, Einlegen, Würzen,
- Marinieren mit selbsthergestellten Marinaden,
- Herstellung von Grillwurstel, Spezialitäten, Spieße, Cevapcici und Fleischlaibchen zum Grillen,
- Tipps und Tricks,
- Fragen,
- Diskussion und Verkostung der Produkte,
- Grillen in der Praxis.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	7 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	150,00 € Kursgebühr nicht gefördert 75,00 € Kursgebühr gefördert
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	alle Direktvermarkter, welche Grillspezialitäten erzeugen oder planen in Zukunft zu produzieren
<b>Mitzubringen:</b>	Bitte entsprechende Arbeitskleidung und ev. Kostproben, welche beurteilt werden sollen, mitnehmen.

### Verfügbare Termine