
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 Grillwürstel, Spezialitäten, Spieße, Cevapcici und Fleischlaibchen zum Grillen,
- Tipps und Tricks,
- Fragen,
- Diskussion und Verkostung der Produkte,
- Grillen in der Praxis.

Information

Kursdauer: 7 Einheiten

Kursbeitrag: 150,00 € Kursgebühr nicht gefördert
75,00 € Kursgebühr gefördert

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: alle Direktvermarkter, welche Grillspezialitäten erzeugen oder planen in Zukunft zu produzieren

Mitzubringen: Bitte entsprechende Arbeitskleidung und ev. Kostproben, welche beurteilt werden sollen, mitnehmen.

Verfügbare Termine