

## 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

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 03.11.2025