

## 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