

#BAKKERIJ EN SLAGERIJ

✓ BESPAAR MET DE KMO-ORTEFEUILLE

BBQ MASTERS: ROKEN

ZELF JOUW VIS OF VLEES ROKEN? HET KAN!

OMSCHRIJVING

Introductie

Roken is voor velen iets waaraan men niet durft te beginnen. Of het is iets dat men al geprobeerd heeft, maar zonder veel succes ...

Met een goeie basiskennis geraak je echter over alle struikelblokken en twijfels heen!

Omschrijving

Tijdens deze workshop gaan we actief werken met de Weber Mountain Smoker, Barbecue Oskar M en Barbecue Otto. We tonen dat je ook met een gewoon BBQ-toestel met deksel kan roken.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Koks, hulpkoks, horecapersoneel, slagers, traiteurs

Methodologie

Dit is een workshop, gelieve gepaste kledij en klein werkmateriaal (messen, handdoek, dunschiller, ...) te voorzien.

PROGRAMMA

Tijdens deze actieve workshop gaan we dieper in op volgende aspecten:

- Welk basismateriaal heb ik nodig?
- Wat is het verschil tussen rookmot, -chips en -chunks?
- Hebben de verschillende smaken werkelijk een invloed op het eindresultaat?
- Wat is het verschil tussen warm en koud roken?
- Welke rooktoestellen bestaan er en wat zijn hun mogelijkheden?
- Tips & trick

We bereiden samen een volledig menu waarbij we warm en koud gaan roken of het resultaat al kunnen proeven van gerookte ingrediënten. Daarna maken we deze ingrediënten opnieuw, zodat je de principes van het roken goed onder de knie krijgt.

PARTNERS



De BBQ Masters opleidingsreeks is een samenwerking met BBQ academy