

#BAKKERIJ EN SLAGERIJ

✓ BESPAAR MET DE KMO-ORTEFEUILLE

BBQ MASTERS: WILD

DEZE KEER OP DE BBQ!

OMSCHRIJVING

Omschrijving

Het wildseizoen levert prachtige producten op. In deze actieve workshop maken we daar dankbaar gebruik van. Ook alle zijproducten van het wildseizoen gaan we samen verwerken in een mooi wildmenu.

En wat gaat er nu beter samen met wild, dan een vurige, back to basics BBQ?

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Koks, hulpkoks, slaggers, traiteur, horeca

Methodologie

Dit is een workshop. Gelieve gepaste kledij en klein materiaal (messen, handdoeken, dunschiller, ...) te voorzien.

PROGRAMMA

We maken samen verschillende bereidingen van wild, maar deze keer dus ... op de barbecue!

- Wat zijn de gaartijden?
- Wat is het resultaat van een bereiding op diverse toestellen?
- Welke kruiden of marinades heb ik nodig voor deze producten?
- Gebruik van een kernthermometer
- Tips & tricks

PARTNERS



De BBQ-Masters opleidingsreeks is een samenwerking met BBQ Academy