

#BAKKERIJ EN SLAGERIJ

✓ BESPAAR MET DE KMO-ORTEFEUILLE

BBQ MASTERS: NORDIC COOKING / OPEN VUUR

HET OERKOKEN HERUITGEVONDEN, MET GERAFFINEERDE PRODUCTEN EN BELEVING!

OMSCHRIJVING

Introductie

De mens is al altijd aangetrokken geweest door het vuur. Het vlammspel spreekt tot de verbeelding. Het zorgt voor warmte en gezelligheid. En mensen zijn nog meer aangetrokken tot datzelfde vuur als er ook bereidingen op worden klaargemaakt.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Koks, hulpkoks, traiteurs, slagers, horeca

Methodologie

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

PROGRAMMA

Tijdens deze actieve workshop gaan we aan de slag met de basis: het vuur. We werken met diverse toestellen, zoals een bakplaat op een CorTenstaal basis, een driepoot met grillroosters maar ook met skilllets en Dutch Ovens.

We leren het volgende:

- Hoe kan je de perfecte basis maken om een vuur eenvoudig aan te steken?
- Welke houtsoorten branden het best?
- Hoe kan ik zo'n vuur eenvoudig onderhouden?
- Welke materialen heb ik nodig om die meer avontuurlijke manier van koken te benaderen?

Uiteraard gaan we met de chef op en rond die vuren werken en maken we een volledig seizoensgebonden menu klaar.

Het oerkoken heruitgevonden, met geraffineerde producten en beleving!

PARTNERS



De BBQ-Masters reeks is een samenwerking met BBQ Academy