

GRILL KURSE 2023 STEAK

GRILL
KULTUR
bei Stangen-Schmid

In unserem STEAK-Kurs stellt sich zu allererst die Frage:

Wie grille ich ein perfektes STEAK?

Dies werden wir im Kurs gemeinsam „erarbeiten“. Dann geht es richtig los:

- Wo-Was-Wie - Die Fleischkunde
- Wetage und Dryage - Die Reifemethoden erklärt
- Garmethoden
- arbeiten mit Kerntemperaturen
- Zubereitung unterschiedlichster Fleischstücke auf unterschiedlichste Weise uvm....

Sie erlernen den sicheren Umgang mit verschiedenen Grills, besondere Grillmethoden und Grilltechniken. Gemeinsam mit unserem Grillmeister werden Sie die Steak Cuts zubereiten und natürlich auch gemeinsam genießen. Und dies alles in einer lockeren und entspannten Atmosphäre in einer kleinen Gruppe von max. 12 Teilnehmern.

Dabei ist es uns wichtig, dass Sie an soviel wie möglich mitarbeiten und dann die erworbenen Grundlagen später Zuhause an Ihrem Grill anwenden und weiter ausbauen können.

Die Cut´s vom RIND (Färse/WAGYU) und SCHWEIN

Rib Eye	Flanksteak	Tafelspitz	Cuscino
Roastbeef Dry-Age	Terres Major	Kotlett-Krone	
	T-Bone-Steak Dry-Age		

Einzelheiten

- Dauer des Kurses ca. 4 -5 Stunden
- Kleine Gruppe von max. 12 Teilnehmer
- Zubereitung aktueller Steak Cuts
- Erklärung unterschiedlichster Garmethoden
- Kursunterlagen
- High-End Grillgeräte im Einsatz
- Praxisanwendungen von themenbezogenem Grillzubehör
- Alle Lebensmittel und Verbrauchsmaterialien sind inklusive

