

Zubereitungsseminar am 01.02.2024

Der heutige Tag steht im Zeichen der unterschiedlichsten Zubereitungsmethoden. Grillen, kochen, garen, schmoren. Niedrigtemperaturverfahren oder Sous Vide – wir erklären alle gängigen Verfahren und zeigen die Einsatzmöglichkeiten in praktischen Beispielen auf. Besonderes Augenmerk liegt dabei auf den unterschiedlichen Grillgeräten- und Verfahren. Natürlich kommt dabei das ansprechende Anrichten und die Verkostung der Gerichte nicht zu kurz.

Veranstaltungsort:
Fleischerei Schempp
Anbau 13
01561 Thiendorf

9.00 Uhr Eröffnung und Einleitung mit Ronny Paulusch und Christoph Schempp
9.15 Uhr Zubereitungsmethoden Ronny Paulusch
10.00 Uhr Grillgeräte und Grillverfahren Ronny Paulusch
11.00 Uhr Bratwurstherstellung mit Christoph Schempp
12.00 Uhr Live Grillen, Zubereiten und Anrichten von Fleisch, Beilagen und Desserts mit Ronny Paulusch und Christoph Schempp
16.00 Uhr Abschluss

Preis pro Teilnehmer 250,- €