



GRUPOWE Szkolenie HARDSTYLE

Cena **1 800,00 zł**

Dostępność **Dostępny**

Opis produktu

BBQ Hardstyle – szkolenie grupowe w Beskidach 13-14.09.2025

Już teraz zapisz się na intensywne, dwudniowe szkolenie BBQ Hardstyle, które odbędzie się w malowniczych Beskidach. To okazja, by zdobyć praktyczną wiedzę, rozwinąć umiejętności i wejść na wyższy poziom grillowania.

Data: 13-14 września

Liczba miejsc: 14

Lokalizacja: Ustroń

Polecamy nocleg w hotelu, na hasło "adam kajfosz" zniżka 10%

Czego się nauczysz?

Mostek wołowy	Szarpana wieprzowina	Żeberka St. Louis
Skrzydółka	Kanapka Ruben	Żebro wołowe

Dzień 1 – teoria i przygotowanie

- Rozszerzona wiedza z programu BASIC.
- Omówienie rodzajów mięs - jak wybierać najlepsze gatunki?
- Przyprawy i marynaty - tworzenie własnych kompozycji.
- Skrawanie i obróbka mięsa.

Dzień 2 – praktyka i serwis

- Przygotowanie rodzajów mięs wymienionych w tabeli wyżej:
- Składanie kultowych kanapek Ruben i burgerów BBQ.
- Sposoby przechowywania i magazynowania mięsa - jak zachować jakość i świeżość?
- Wdrożenie BBQ do restauracji - jak przygotowywać, serwować i zarządzać procesem?
- Gastro-tipy - praktyczne porady dla branży gastronomicznej.
- Degustacja przygotowanych potraw.

Czas trwania: 2 dni.