

Link do produktu: <https://bbqmafia.pl/szkolenie-hardstyle-kompleksowa-wiedza-i-praktyka-p-19.html>



## Szkolenie HARDSTYLE - kompleksowa wiedza i praktyka

Cena **2 470,00 zł**

Dostępność **Dostępny**

### Opis produktu

Dwudniowe intensywne szkolenie dla tych, którzy chcą zgłębić zaawansowane techniki BBQ.  
Termin 13-14.09.2025

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.

**UWAGA!** Już teraz zapisz się na nasze nadchodzące szkolenie grupowe BBQ HARDSTYLE, w malowniczych Beskidach.

Czas trwania: 2 dni.