



Verein BBQ & Grill Akademie

Grillworkshop „Steaks am Feuertisch“

Veranstaltungsort

Leos Grillschule im Stillen Tal, 4362 Thomastal 10

www.leos-grillschule.at

In unseren Workshops

stehen hochwertige frische, regionale und saisonale Produkte und deren Produzenten im Mittelpunkt, die mit Respekt verarbeitet und veredelt werden.

Programm

Steaks von Schwein und heimischer Kalbin; gereift und veredelt in Leos

Fleischflüsterei sowie Wild und/oder Lamm

Verschiedene Cuts und deren Zubereitung

Garmethoden: am Feuertisch, in der Feuerpfanne, am Rost, direkt in der Glut, gesmokt, vorwärts und rückwärts gegrillt

Qualitätsmerkmale, Marmorierung, Rassen, Fütterung und Herkunft

Verkostung von verschiedenen Reifemethoden

Mythos: Vorher / nachher würzen? Steaks aus der Kühlung oder doch bei Zimmertemperatur grillen?

Warum "erwachsene Steaks" von allein stehen sollten

Gaumensexkulinarik ist das Ziel:

von der Kerntemperatur über die Rastphase bis zur perfekten Zieltemperatur

Inbegriffen im Teilnehmerbetrag von € 180,-

5 stündiger Workshop mit Leo Gradl

Verkostung der zubereiteten Gerichte sowie Getränke in verzehrüblicher Menge

Leihschürze

Rezepte auf der Cloud

Urkunde

Hinweis

Der Workshop findet im Freien und bei jeder Witterung statt. Bitte denkt daher an wetterfeste Kleidung und festes Schuhwerk!!!

Wir arbeiten mit frischen, regionalen und saisonalen Produkten, Änderungen sind daher möglich.