Genuss-Workshop: Das perfekte Steak – das beste Fleisch der Welt

Ludwig Maurer ist ein deutscher Spitzenkoch, Caterer und Fleischprofi mit eigener Wagyu-Zucht in seinem Hof in Rattenberg/Schergengrub.

Sein umfangreiches Wissen als Fleischexperte und Foodstylist wird in Fachkreisen sehr geschätzt.

Sein eben erschienenes Kochbuch mit dem einfachen aber allumfassenden Titel "Fleisch" ist eine der herausragenden Publikationen zur ganzheitlichen Verarbeitung von Fleisch.

Inhaltsauszug:

- Wie brät man ein perfektes Steak?
- Niedrigtemperaturgaren – Sous-vide Fleischzubereitung
- Welche Fleischteile eignen sich für das Niedrigtemperaturverfahren?
- Vorstellung verschiedener Reifungsmethoden
- Wie würzt man richtig?
- Ansetzen der passenden Soße (Jus) zum perfekten Fleisch
- Zubereitung von Vorspeisen wie Tartar, Carpaccio usw.

Gerne stellen wir Gutscheine aus!

Kursnummer:	BOT50026
Dauer:	1 Tag
Termin:	05.10.2023 von 10:00 bis 17:00 Uhr
Referent:	**Ludwig Maurer,** Kreativ & TV Koch, Küchenmeister, Cateringunternehmer, 1. Bio-Wagyu-Rinder-Züchter in Europa, Fleischexperte, Kolumnist und Food Stylist für die Magazine wie „BEEF" und „Rolling Pin", 100 Best Chefs Germany 2021 (Platz 22), Rolling Pin Award, Deutschlands bestes Gastronomie Konzept 2019, Newcomer des Jahres 2020, Chefsache Platz 1 Kulinarischer HOTSPOT Deutschland 2019 und Platz 1 Impulsgeber Deutschland 2021
Kursgebühr:	250,00 €
Ort:	Rattenberg, STOI - Kochschule und Hofmanufaktur

Ludwig Maurer

QR-Code zum Onlineangebot	Onlineangebot
	Jetzt Online buchen
	Zum Onlineangebot

LUDWIG MAURER
STOI