# Grundlagen-Grillkochkurs

André Greul erklärt den Teilnehmern die Grilltechniken so, dass sie im Anschluss auf allen gängigen Qualitätsgrills angewendet werden können.

Nach einer theoretischen Einführung und einer anschließenden Vorstellung der verwendeten Grills und deren Besonderheiten im Grillverhalten, geht es in die Küche.

Ihnen wird die Vorbereitung von Spießen, Steaks, Braten, Fisch im Bananenblatt und Schinkenmantel, Kartoffelgratin und Gemüse gezeigt.

Es bereitet jeder unter Anleitung von André Greul und einem Koch sein Grillgut vor.

Zusammen werden anschließend die verschiedenen Speisen gegrillt und gegessen. Die Nachbesprechung wird mit einem Dessert vom Grill abgerundet.

In einer ausführlichen Rezeptmappe bekommt man eine Zusammenfassung des Kurses mit nach Hause. Beim Kurs werden unterschiedliche Modelle, Größen sowie Kohle- und Gasgrills verwendet.

## Inhaltsauszug:

Theoretische Einführung: Direktes Grillen | Indirektes Grillen | 50/50 Grillmethode| Gasgrill | Kohlegrill | Weitere Grilltechniken | Der Bratvorgang im Grill | Vorstellung der verwendeten Grills und deren Besonderheiten im Grillverhalten.

Weitere Themen sind Smoken, Beef Brisket (die Königsdisziplin), Niedertemperatur Grillen - auf lange Zeit, Steakvarianten mit Cavemansteak (direkt in der Glut gegrillt)

| | |
|---|---|
| Kursnummer: | BOT40003 |
| Dauer: | 1/2 Tag |
| Termin: | Fr., 07.06.2024 von 13:00 bis 18:00 Uhr |
| Referent: | **Andrè Greul,** Romantik Hotelier, Küchenmeister und Dozent der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut (Fachakademie des Fleischerhandwerks) |
| Kursgebühr: | 158,00 € inkl. Seminarunterlagen, Tagungsgetränke, alle Grillspeisen |
| Ort: | Romantik Hotel & Restaurant Fürstenhof, Landshut |

Andrè Greul

| QR-Code zum Onlineangebot | Onlineangebot |
|---|---|
| | Jetzt Online buchen |
| | Zum Onlineangebot |