

8714 Fish & Seafood

Das beliebte BBQ in den Küstenregionen der USA

Fische, Schalen- und Krustentiere eignen sich hervorragend zum Grillen! Begeistern Sie Ihre Gäste mit leichten Gerichten, die einfach und schnell am Grill zubereitet werden können. Gemeinsam mit Thomas Schmid grillen Sie an diesem Nachmittag/Abend in entspannter Runde verschiedene Fische und Meeresfrüchte und dazu passende Beilagen.

Die Zielgruppe:

alle Grillinteressierten

Die Inhalte:

- Verschiedene Grillgeräte und praktisches Zubehör
- Grillmethoden: direktes/indirektes Grillen, Barbecue, räuchern
- Warenkunde: Fleischauswahl, Würzen und Marinieren
- Welche Fische eignen sich am besten?
- Ganze Fische geräuchert, Grilled Salmon auf Zedernholz und Thunfisch
- Schalen- und Krustentiere wie Black Tiger Prawns und Lobster
- Beilagen
- Praktische Tipps rund ums Grillen

Der Trainer:

Thomas Schmid, Grillvizeweltmeister und Grillstaatsmeister, Dipl. Fleischsommelier, AMA-geprüfter Grilltrainer, ABA/WBQA/KCBS-Juror

Der Hinweis:

Schürze nicht vergessen!