

Grillbasics

Direkte und indirekte Wege zum Genuss

Fleisch steht im Mittelpunkt bei vielen Festen und Feierlichkeiten. Auch die Zubereitungsart des Grillens gewinnt immer mehr an Bedeutung. Dieses Seminar soll Gelegenheit bieten, die Kompetenzen rund um's Grillen zu erweitern, fachgerechten Umgang mit Fleisch zu festigen und erlernte Methoden und Grundlagen an SchülerInnen motivierend weitergeben zu können.

Inhalt:

- Kennenlernen unterschiedlicher Grillgeräte – vom Kugelgriller bis zum Watersmoker (Kohle, Gas, Strom)
- Einsatz von Grillzubehör
- Erlernen der wichtigsten Grundlagen und Grillmethoden
- Gemeinsames Zubereiten der Speisen mit der Methode des direkten Grillens

Tipps und Tricks des Profis sowie Infos- und Rezeptmaterial zum Mitnehmen runden diesen Seminartag ab. Selbstverständlich werden die gegrillten Speisen auch gemeinsam verzehrt.

Hinweis:

Bitte eine Schürze mitbringen.



Referent: Ing. Josef Mosshammer

Lebensmitteltechnologe, Fleischermeister,
AMA Grilltrainer

12



Josef Mosshammer

Termin:

Freitag, 1. September 2017
9:00 – 16:00 Uhr

Ort:

LFS Grottenhof,
Krottendorferstraße 110
8052 Graz

Gruppengröße:

max. 15 Personen

Zielgruppe:

LehrerInnen im landwirtschaftlichen Fachschulwesen, insbesondere jene, die in der Praxis unterrichten

Seminarbegleitung:

Patrick Rossmann, Fleischermeister, Landwirtschaftsmeister, Praxislehrer