

Meat Masters - Edelfleisch aus aller Welt

Praxis und Verkostungen im Kreis anspruchsvoller Kollegen

Ziele

Wagyu Rind, Limousin Lamm, Iberico Schwein - Sie kennen sich aus bei hochwertigem Fleisch, von Bezugsquellen bis zu den passenden Garverfahren. Damit Sie diese Produkte richtig in Ihren Betriebsablauf integrieren können, besteht dieses Seminar aus viel Praxis: Sie bereiten Edelfleisch selbst zu und verkosten die Ergebnisse im Kreis anspruchsvoller Kollegen.

Inhalte

- Alte und neue Fleischtierrassen und Zuchtmethoden
- Bezugsquellen für besondere Fleischsorten
- Edelfleisch aus aller Welt verkosten und zubereiten
- Innovative Reifetechniken
- Neues über bekannte und unbekannte Teilstücke

Referenten: Marcus Alexander Krietsch

Das Seminar kann auch als Inhouse-Seminar gebucht werden.

Termin

07.6.2021, 09:00 Uhr, BW-21-83, Bad Überkingen

365,00 € Mitglieder

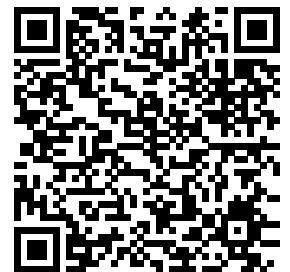
550,00 € Standard

oder

2 Gutscheine

inkl. Seminarunterlagen,
Verpflegung und
Zertifikat

zzgl. tw. MwSt.



DEHOGA Akademie
Hausener Straße 19
73337 Bad Überkingen

Telefon: (07331) 93250-0
Telefax: (07331) 93250-9
info@dehoga-akademie.de

DEHOGA
Akademie