

Informace o kurzech pro zákazníky a OZ v GASTRO STUDIU BIDFOOD pro období: ČERVEN 2021

www.gastrostudio.cz

Příprava masa na grilování a uzení – typy na letní sezónu

Lektoři:

Marek Svoboda, Executive Chef společnosti BIDFOOD, akreditovaný komisař WACS (Světová asociace kuchařských spolků), Manažer Juniorského Národního týmu AKC ČR a Ambasador projektů: Kulinářského umění a U.S. Beef.

Jaroslav Durček, Mistr řeznický, vedoucí výroby divize Maso – GURMET

Termíny:

10. června 2021

16. června 2021

Od 14,00 hodin.

Náplň kurzu:

Tento kurz jsme pro Vás připravili jako naší pomoc k re-startu gastronomických provozů a také jako inspiraci pro letní sezónu.

Lektoři Vám předají maximum informací a také ve venkovním prostoru budou grilovat všechny prezentované suroviny.

Program:

- nakládání a marinování masa
- hovězí maso z Austrálie a USA
- křehčení masa za pomoci přírodních enzymů
- uzená hovězí žebra
- zrání masa a křehčení s pomocí koji mouky (KOMEKOJI) a koji marinádou (SHIOKOJI)
- ryby a mořské plody na grilu za přijatelnou cenu
- sladká tečka na konec

Občerstvení, degustace menu a nealko nápoje jsou pro všechny účastníky kurzu zajištěny společně s recepturami a certifikátem.

V rámci opatření proti nákaze COVID-19 je studio připraveno na pořádání kurzu. Této situaci je přizpůsoben i počet účastníků.

Kapacita uvedeného praktického kurzu je 20 osob.

Cena kurzu:

BIDFOOD - Gastro zákazník: 1.487,60 Kč bez DPH/osoba (21% DPH; celková cena 1.800,- Kč)

Běžná cena: 3.500,- Kč s 21% DPH

