

WORKSHOP - FUEGO Y SABOR

FLAMME, GLUT & GESCHMACK

In diesem Grillseminar lernst du die Kunst des Feuers - authentisch, geschmackvoll und mit Profi-Tipps. Du arbeitest an deinem perfekten Steak und mehr. Wir beleuchten verschiedene Grillmethoden (Holzkohle, Gas, Smoker), Fleischkunde und Beilagen-Geheimnisse. Du erkennst, was echtes Aroma ausmacht - und wie du häufige Fehler vermeidest. Kein theorielastiges Schnelltraining. Am Ende gehst du nicht nur mit vollem Magen, sondern mit neuen Skills und klaren nächsten Schritten für dein nächstes BBQ.



Preis: 147,00 €

Dauer: 5 STD.

Ort:

Alpenblick Akademie
Wallmannsberg 2
5163 Mattsee

WWW.ALPENBLICK.COM

Termin auf Anfrage

Anfrage



INFOS & BUCHUNG UNTER: +43 664 5300059