

ŠKOLA GRILOVÁNÍ WEBER - sobota 18.06.2022

Srdečně zveme všechny milovníky grilování a výborného jídla na kurz grilování.

Cílem kurzu je účastníky vzdělat v tradiční i moderní přípravě pokrmů. Počínaje správnou přípravou grilu ke grilování na elektrickém, plynovém grilu a grilu na dřevěné uhlí. Účastník se seznámí s různými metodami grilování, přípravou celého menu a samozřejmě nebude chybět péče a údržba grilu.

Po celou dobu konání kurzu se o Vás budou starat profesionální kuchaři, kteří vás budou kurzem provázet. Tito odborníci ví o grilech snad úplně vše a rádi vám poradí řadu vychytávek, které vám usnadní nejen grilování, ale celkové vaření a grilování. Rádi zodpoví vaše případné dotazy.

Účastník kurzu si sebou odnese nově nabyté zkušenosti, inspiraci, recepty a certifikát Mistra grilování o absolvování kurzu.

Kdy: sobota 18.06.2022 od 11:30h trvání cca 4h.

Kde: Ohrazenice 310, Turnov Nářadí Karel Jiránek

S sebou: dobrou náladu a prázdné břicho

Cena: 1.999,-Kč

Přihláška: závazná přihláška na prodejně Nářadí Jiránek do 31.05.2022

Na kurzu bude zajištěno pití – alko/nealko, čaj, káva.

Jako dárek od nás dostanete černou zástěru Weber v hodnotě 599,- Kč, která Vám zůstává i po skončení kurzu.

Předkrm

- uzená ryba v citronovo-medové marinádě
- uzené česnekové aioli
- grilovaná zelenina

Hlavní chod

- burger s trhaným kuřecím masem
- slantinový džem
- grilovaná kukuřice

Dezert

- sladká pizza
- grilované ovoce

Snacky

- uzená žebírka
- hovězí steak
- pečený vepřový bůček