



Gourmetskolen Røgning som smagsgiver

Kursusinfo

Krydr din mad med en røgpistol og røgsmuld

De tider, hvor du kun skulle krydre din mad med salt og peber, er ovre - eller tiderne har i hvert fald fået selskab af muligheden for, at du nu hjemme kan tilføje dine retter en smag af røg.

Det har du muligvis prøvet på en restaurant, og det er ikke sikkert, at du er klar over, at det også kan lade sig gøre derhjemme. Men det kan det. Og du behøver faktisk ikke investere i den helt store udstyrspakke.

Med en røgpistol og noget røgsmuld med den smag, som du ønsker, er du godt på vej til at give dine retter et ekstra pift, der garanteret vil skabe glæde.

Vi starter kurset med lidt at spise og drikke, og der vil selvfølgelig også være smagsprøver undervejs.

Du får lidt hjemmelavet røgsalt med hjem sammen med dit gourmetforklæde.

Kontakt

ZBC
55788888

Kursuspris

Inkl. moms
DKK 475,00

Tilmelding





Tilmelding

Du tilmelder dig kurset ved at klikke på den gule "Tilmeld-knap" på denne side, og derefter udfylde formularen. Husk at vælge, hvor mange du tilmelder.

Du skal herefter overføre kr. 475,- pr. deltager via Mobile pay eller kontooverførsel – betalingsoplysninger oplyses i din bekræftelsesmail.

Når du har tilmeldt dig via formularen og overført beløbet, er du på holdet. Du får ingen indkaldelse, men skal blot møde op til en lærerig aften.

Der vil være tydelig skiltning på dagen og lokaleinformation på infoskærmene.

Brug Gourmetskolens kurser til jeres næste fællesarrangement

Skal I som venner, familie eller kolleger have en fælles oplevelse, kan I tilmelde jer på ét navn og vælge det antal deltagere I er, og få nogle hyggelige timer sammen.

Der er også mulighed for booke et lukket arrangement, hvor vi sætter tiden af kun til jeres gruppe. Vores professionelle faglærere vil her guide jer igennem kurset uanset om det er tilberedning af et fantastisk måltid, som I til sidst nyder sammen med et godt glas vin, eller om det er en gennemgang og præsentation af Verdens vine.

Kontakt gourmetskolen@zbc.dk, hvis I vil høre nærmere (min. 16 personer – 475 kr. pr. person).