



Gourmetskolen Lav dit eget bacon

Kursusinfo

Du har sikkert købt bacon hos din slagter, men hvad med at lave det selv?

Du behøver ikke at investere i den helt store udstyrspakke - med en kuglegrill, krydderier og røgsmuld, samt den smag du ønsker, er du godt på vej.

Vi giver denne aften en stribe tips og tricks, så du selv kan lave dit eget gourmet bacon. Vi lægger ud med at dele midterstykket og tale lidt om de forskellige råvarer og deres anvendelse. Du vil også blive introduceret til de forskellige processer såsom saltning, krydring og røgning.

Der vil undervejs blive serveret lidt at spise og drikke, og der vil selvfølgelig være smagsprøver.

Du får lidt hjemmelavet "Rup" og et lille stykke røgklart bacon 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. Vi gør opmærksom på, at kurset gennemføres ved minimum 12 tilmeldte.

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).