





- Időpontok: 2020. június/ július
- Helyszín: BBQ Expedition szabadtéri stúdió, Solymár
- Érkezés: 9:50-ig/ **Kurzus: 10:00-18:00**
 - Délutáni időpont esetén érkezés 14:50-ig, kurzus: 15:00-22:00
- Résztvevők száma/ alkalom: 10 fő
- Kurzusunkat kezdő barbecue-soknak ajánljuk, az alapok elsajátításáért.
- A kurzus hobbi-BBQ-soknak és vendéglátósoknak egyaránt ajánlott!







A kurzus fő elméleti pillérjei:

- A barbecue-sütések felépítése
- A fűszerezés alapjai
- **A bark jelentősége**, az optimális bark felépítése
- A csomagolás jelentősége, technikái
- A pihentetés alapjai
- Bevezetés a yakitori-technikába (a BBQ kontrasztjaként)
- Barbecue a vendéglátásban
- Barbecue-fogások felépítése, alapanyagbeszerzés







- Faszéntüzeléses BBQ Pit Box®
- Pit Box® Comper
- Fatüzeléses ofszet BBQ Pit Box®
- Pit Box® yakitori
- ProQ[®] töltényszmóker
- Big Green Egg®
- Begyújtás, hőmenedzsment, tisztítás, karbantartás
- Sütési technikák







Húsok (előkészítés, fűszerezés, sütés):

- Yakitori nyársak
 - húsok, belsőségek
- Csirke
 - Csirkecomb lollipop
 - Csirkecomb versenytechnikával
 - BBQ kacsamell







Húsok (előkészítés, fűszerezés, sütés):

Sertés

- Sertésoldalas (pork ribs)
- Szaggatott tarja (pulled pork)

Marha

- Marhaoldalas (Beef ribs)
- Marhaszegy (Brisket)









Szószok:

- Klasszikus BBQ-szósz
- Chris Lilly féle fehér szósz
- Franklin féle vékony ecetes szósz

Köretek:

- Coleslaw
- Jalapenos kígyóuborka
- Chili con burnt ends









- A kurzus vezető instruktora Adorjányi Máriusz/ Nyárspolgár BBQ.
- Ő az, aki a sütési műveletek többségét végrehajtja,
 - végig a hallgatók bevonásával, teljes rálátást nyújtva a technikákra.









- A kurzus mindvégig interaktív jellegű, folyamatos kérdésfeltevésre, párbeszédre lehetőséget adva.
- Célunk, hogy mindenki úgy menjen haza, hogy lehetőleg minden előzetes kérdésére választ kapjon!
- A kurzusnap végén írásos összefoglalót is adunk a résztvevőknek, az elhangzottak összefoglalójával, receptekkel.







Várunk szeretettel!

A BBQ Expedition csapata

