



BBQ ACADEMY

Fire rudiments - Step 1

Domenica 10 Febbraio 2019, ore 15:00

I fondamentali per chi si avvicina a questo mondo, le differenze fra i dispositivi più comuni, le varie tipologie di cotture, la sonda e le temperature delle cotture dirette, focus didattico Grilling e Marinature, le prime semplici ricette in cottura indiretta e con l'utilizzo di accessori.

Scopri l'essenza del barbecue attraverso il primo step della BBQ Academy di Agricola in compagnia di Mirko Vincenzi.

Tecniche oggetto del corso:

- La differenza fra cottura diretta ed indiretta.
- *Kettle*, australiani, *smoker* e grill per la cottura diretta: differenze e consigli di utilizzo.
- Temperatura di cottura interna ed esterna.
- La marinatura.

Ecco alcune ricette con cui vi cimenterete durante la lezione base*:

- Pollo intero speziato al barbecue.
- Salsicce alla birra con friarielli.
- Hamburger con salse di accompagnamento.
- Scaloppine di maiale marinate.

** Le ricette proposte durante il corso potrebbero subire variazioni secondo la disponibilità del mercato, essendo tutte preparate con ingredienti freschi e possibilmente di stagione.*

**I posti sono limitati, si richiede il rispetto degli orari indicati.
Ti aspettiamo in Agricola!**

Costo 39,00€

ISCRIVITI SU WWW.AGRICOLASHOP.IT O IN NEGOZIO

**I posti sono limitati, si richiede il rispetto degli orari indicati.
TI ASPETTIAMO IN AGRICOLA!**

N.B. Una volta effettuata l'iscrizione, in caso di impossibilità a partecipare, Agricola rimborserà il 70% del valore del corso attraverso l'emissione di un buono acquisti spendibile in tutti i reparti del nostro punto vendita entro 90gg dalla data del corso. Per attivare la procedura di rimborso è necessario comunicare la disdetta entro e non oltre la data di chiusura iscrizione corso attraverso una mail all'indirizzo info@agricolashop.it oppure telefonando al numero 0332/320788.

In nessun caso sarà possibile recuperare il corso e/o spostare l'iscrizione su un altro corso.



WWW.AGRICOLASHOP.IT