CORSO DI BARBECUE

29 GIUGNO '18
ore 20.00



I fondamentali per chi si approccia a questo mondo, le differenze fra i dispositivi più comuni, le varie tipologie di cottura, 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



06 LUGLIO '18
ore 20.00

Il secondo appuntamento vi accompagnerà nel mondo della speziatura o "rubbing", approfondirete l'uso della sonda, delle cotture indirette e dei tagli che le prediligono. Focus didattico Roasting & Rubs, dai tagli alle tecniche e temperature per arrosti eccezionali, senza paragoni.

20 LUGLIO '18
ore 20.00



Continua il viaggio attraversando le basse temperature e le affumicazioni, Smoke Evolution vi accompagneranno nella conoscenza delle tecniche di affumicazione a caldo e freddo, degli accoppiamenti legno-cibo e ti introdurremo al mondo dell'American Bbq



SETTEMBRE
DA DEFINIRE

Ultimo appuntamento del corso di 4 steps, giornate nelle quali verrete introdotti a tecniche e cotture alternative

€ 40,00 SINGOLA DATA - € 150,00 CORSO COMPLETO DI 4 DATE

TONAZZO
ARREDO GIARDINO E INTERNI
Venegono Inferiore (Va) - Via D. Chiesa 33 - tel 0331/864024 - mail: info@tonazzo.net
www.tonazzo.net