



BBQ WORKSHOPS ★ MASTERCLASSES

Leer barbecueën als een pitmaster...





...What we do is BBQ

We barbecueën waar & wanneer we maar kunnen. Authentiek en ongecompliceerd. Eerlijke producten bereiden op een **houtskool- of houtvuur BBQ**. Omdat wij onze **passie voor de barbecue** graag met andere liefhebbers delen, organiseren we stoere BBQ workshops. Wilt u ook leren grillen als een **echte pitmaster**?

Tijdens onze workshops vertellen wij u alles over de verschillende soorten BBQ's, de diverse grilltechnieken en het verschil tussen high&fast en low&slow BBQ. We gebruiken uitsluitend **kwaliteitsproducten** en dat proef je!

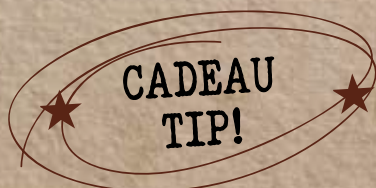
De mogelijkheden

...zijn eindeloos!

U kunt zich individueel of met een groep inschrijven voor onze BBQ workshops via de website. Voor een actueel overzicht kijkt u online naar de workshop kalender. Komt u met 15 personen of meer, dan kunt u het beste per mail of telefonisch contact met ons opnemen. Wij maken dan graag Persoonlijk uw reservering in orde. Om alle deelnemers voldoende ruimte te geven en voldoende te kunnen leren is de maximale groepsgrootte voor onze workshops 30 personen. Voor alle reserveringen en boekingen geldt dat deze pas definitief zijn als alle kosten zijn voldaan.

De BBQ workshop cadeau geven?

Stoer om te geven maar nog veel stoerder om te krijgen!
Geef een BBQ workshop cadeau, dat is nog eens **origineel**. Kijk snel op de website voor meer informatie.





The Dutch BBQ Crew, World Champion pitmasters!

D.m.v. ons **wedstrijdteam**, The Dutch BBQ Crew, doen we ervaring en inspiratie op. The Dutch BBQ Crew neemt deel aan verschillende **internationale barbecue wedstrijden**, omdat dat super leuk is! Ze vallen ook regelmatig in de prijzen. Ze zijn zelfs **Wereldkampioen** heel varken barbecueën geworden!





Onze workshops zijn als volgt opgebouwd:

Vanzelfsprekend kunnen we dit programma ook specifiek op uw wensen afstemmen.

- . Ontvangst, inschrijven op locatie.
- . Kennismaken onder het genot van koffie, thee en een lekkere BBQ snack.
- . Start van de workshop.
- . Uitleg van de recepten.
- . Demonstratie van de erkende pitmaster; de verschillende bereidingswijzen.
- . Nu ga je zelf aan de slag! Aan de hand van de recepten en met de hulp van onze pitmasters ga je zelf de lekkerste barbecue gerechten bereiden.
- . Als alle gerechten klaar zijn, is het tijd om ervan te genieten!
- . Na afloop krijg je alle informatie en natuurlijk de recepten van deze dag mee naar huis zodat je thuis vrienden & familie kunt trakteren op een culinair BBQ feestje!
- . Iedere deelnemer krijgt na afloop een 'Persoonlijk certificaat' uitgereikt.

BBQ workshop Beter Barbecueën

Een bijzondere introductie in de wereld van barbecue. Het verschil tussen High & Fast en Low & Slow Barbecue. Maak kennis met de verschillende type's barbecue en proef natuurlijk de heerlijkste, zelf bereide gerechten! De nadruk ligt op het samen genieten van **de kunst van het barbecueën**.

Over de verschillende type barbecues, brandstoffen, het aansteken & controleren van de temperatuur. Over houtskool, briketten en bijvoorbeeld rookhout. Over de bereidingstechnieken, koud roken, warm roken, barbecueën, grillen en searen. Over kerntemperatuur, inpaktemperatuur, eindtemperatuur en meer.

We gaan aan de slag met o.a. Steak, Kip, Garnalen en Zalm. We bereiden bijvoorbeeld competition style hamburgers, Chicken lollipops en Steak sandwich met Black Onions. We gaan de Beercan Chicken opnieuw uitvinden en nog veel meer*.

Bereid je voor op een workshop vol **smaaksensaties** en **BBQ ontdekkingen!**

** Let op!: Omschreven gerechten en programma zijn ter indicatie. Afhankelijk van het seizoen, het gezelschap of verkrijgbaarheid van de ingrediënten kunnen we desgewenst of noodzakelijk het programma aanpassen.*





...What we do is BBQ

