

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der Pulled Pork Herstellung – eine kulinarische Reise, die Theorie und Praxis in einzigartiger Weise verbindet. Diese interdisziplinäre Lehrveranstaltung bietet Studierenden die Möglichkeit, das Handwerk des Pulled Porks von Grund auf kennenzulernen und eines der legendären "Holy Trinity" des Barbecues zu meistern: Pulled Pork, Ribs und Brisket.

In der Veranstaltung werden die theoretischen Grundlagen behandelt, um den Teilnehmern ein fundiertes Verständnis für die Auswahl des richtigen Fleisches, die Bedeutung von Marinaden und Gewürzen sowie die technischen Aspekte des langsamen Garens zu vermitteln. Anschließend setzen wir das Gelernte in die Praxis um: Die Teilnehmer bereiten gemeinsam Pulled Pork zu und nutzen einen Smoker, um das Fleisch langsam zu perfektionieren.

Ein Highlight der Veranstaltung ist die gemeinsame Verkostung des selbst zubereiteten Gerichts, die den Teilnehmern die Möglichkeit bietet, den Unterschied zu schmecken, den das erlernte Wissen macht.

Dieser Kurs richtet sich an alle, die sich für kulinarische Wissenschaft, die Tradition des Barbecue und kreative Kochtechniken interessieren. Egal, ob Sie ein Kochanfänger oder ein BBQ-Fan sind – diese Veranstaltung bietet Ihnen wertvolle Einblicke und praktische Fähigkeiten in der Welt des Pulled Pork.