


# Basis barbecue

Een barbecue organiseren vereist in de eerste plaats een gedegen kennis van het barbecuetoestel en uiteraard een aangepaste samenstelling van barbecuegerechten. Je leert grillen, roosteren en marineren van vis, vlees en groenten. Kortom alle kneepjes van het barbecueën en de uiteenlopende mogelijkheden met verschillende toestellen.

## Info

 Beginner

The icon consists of three vertical bars of increasing height from left to right, colored in a gradient from red to pink.

[Bijscholingen en specialisaties](#)

## Waar en wanneer?

---

# Programma

---

## Avond 1

Deze cursus legt zich toe op de beginselen van het culinaire barbecueën. Tijdens de eerste les richten we onze pijlen op enkele praktische tips en tricks: beschrijving van de verschillende soorten toestellen, het verschil tussen grillen en barbecueën, soorten roosters, aankoop van uw barbecue, onderhoud van de rooster, (on)nodige accessoires, smaken op de barbecue, verschil tussen soorten houtskool... De theorie/duiding wordt op een praktische manier gegeven, elke avond sta je zelf aan de rooster en proef je alle gerechten.

gebruikte toestellen: grill, barbecue, keramische bbq, gasbarbecue en elektrische bbq

verloop van de avond:

We bereiden diverse gerechten op basis van vlees en groenten op de barbecue

- hapje bij aankomst en kennismaking
- Vervolgens gaat iedereen aan de slag om 3 hapjes te bereiden
- bereiding hoofdgerecht (varkensvlees)
- bereiding dessert (fruit)

## Avond 2

Tijdens de tweede workshop volgen we hetzelfde stramien, op deze avond worden gerechten bereid op basis van vlees en vooral vis. Ook de afwerking van uw product komt ter sprake. U gaat aan de slag met alle toestellen die we ter beschikking hebben. Technieken als direct en indirect, cavemanstyle, low & slow, kerntemperaturen worden besproken en/of gedemonstreerd. Na deze twee avonden heb je de basis mee en kan het oefenen en experimenteren beginnen! Fire, food & fun!!

## Voor wie

---

Voor iedereen die de culinaire basisprincipes van het barbecueën onder de knie wil krijgen.

## Specifieke toelatingsvoorwaarden

---

Je bent minstens 18 jaar, enige keukenervaring is mooi meegenomen.

# Over het beroep

---

Na het volgen van de basisopleiding heb je voldoende kennis om in te stappen in de gevorderde modules zoals Oklahoma joe, big green egg, koud roken, warm roken,...

## Materiaal en extra kosten

---

Curd Velghe is heeft meer dan 30 jaar ervaring als ambachtelijk slager en chef, barbecue staat daarin centraal. In zoverre dat zijn slagerij uitgebreid werd met een heuse barbecuecorner/restaurant.

Tot ver over de landsgrenzen leerde hij over én demonstreerde hij zelf barbecuetechnieken en toestellen in de ruimste zin van het woord. Hij is o.a. de uitvinder van de tafelbarbecue, beter bekend als Amica.

meer info over Curd vind je via <https://www.meatheat.be/>

De opleiding vindt plaats bij Meat Heat te Harelbeke telkens van 19 tot 22u.

Zandbergstraat 187  
8530 Harelbeke

In het inschrijvingsgeld is de foodcost inbegrepen. Dranken zijn niet inbegrepen in het inschrijvingsgeld.

Breng indien mogelijk een keukenschort mee, messen en tangen hoeft je niet mee te brengen.

## Examens, getuigschrift / diploma en vrijstellingen

---

Na deze opleiding ontvang je een attest van lesvolging.