

Masterclass Varkensvlees van de Big Green Egg

Deze masterclass staat in het teken van het hele varken!

Er zijn geen data gepland. Meld s.v.p. jouw interesse voor deze cursus bij helpdesk@bijscholingvmbo.nl (mailto:helpdesk@bijscholingvmbo.nl? SUBJECT=Belangstelling%20voor%20Masterclass%20Varkensvlees%20van%20de%20Big%20Green%20Egg).



Gebaseerd op 1 beoordelingen



STUDIEBELASTINGSUREN

Relatie met beroepsgericht programma:
HBR de bijzondere keuken/keukenspecialisatie

Contacturen	6
Vorbereiding en huiswerk	0
TOTAAL	6

Inhoud

Deze masterclass staat in het teken van het hele varken, van kop tot staart. Slager Gertjan Kiers, auteur van de Vleesbijbel en het onlangs verschenen boek Van kop tot staart - Varken, neemt voor deze masterclass een half varken mee die hij ter plekke zal uitsnijden. Alle delen van het varken komen hierbij aan bod en worden stuk voor stuk toegelicht, zodat jij voortaan weet hoe je bijvoorbeeld ook van de oren, de wangen, de sukade en het spierstuk iets lekkers kunt maken.

Tijdens deze uitgebreide demonstratie komen onder andere de volgende onderdelen voorbij:

- Hoe herken je kwaliteit?
- Het uitsnijden van het varken.
- Welk mes gebruik je tijdens het verdelen en uitsnijden waarvoor en waarom?
- Het toelichten van de rauwe delen. Wat is het en wat kun je ermee?
- Algemene technieken zoals het opbinden van een rollade, beentjes schoonmaken en zwoerd en vlies verwijderen.

Aan de slag!

Na het verdelen en uitsnijden is het tijd om zelf aan de slag te gaan en de diverse delen van het varken op de Big Green Egg te bereiden. De houtskool in de Egg's wordt aangestoken waarna je onder leiding van Big Green Egg-specialist Peter Bootsma en slager Gertjan Kiers de verschillende delen van het uitgesneden varken verwerkt in een aantal heerlijke gerechten, waaronder een porchetta van het spit, verse worst, saucijzenbroodjes en een lekkere stoof met garnituur.

De kooktechnieken

Tijdens het koken komen er verschillende kooktechnieken met de Big Green Egg aan bod. Het ene vleesdeel kun je tenslotte beter stoven en het andere grillen of roosteren. In de speciale workshopruimte op Landgoed Arcadia staan ruim 40 Big Green Eggs in royale werktafels met bijbehorende accessoires. Er is dus meer dan genoeg capaciteit voor de verschillende opstellingen en temperaturen van de Egg's.

Kooktechnieken die we tijdens deze masterclass onder andere gebruiken zijn:

- Grillen op het gietijzeren rooster.
- Roosteren aan het spit.
- Stoven in de Dutch oven.
- Indirect bakken op de Baking Stone.
- Bakken in de skillet.
- Reverse sear methode.

Deze masterclass is dus een unieke kans om meer te weten te komen over varkensvlees en de bereiding daarvan. Daarnaast helpen onze chefs natuurlijk om je Big Green Egg skills uit te breiden. Tijdens deze masterclass willen we zoveel mogelijk kennis over het vlees en de kooktechnieken die met een Big Green Egg mogelijk zijn delen. Daarom is het belangrijk dat je de basics van de Big Green Egg, zoals het aansteken van de houtskool, de temperatuurbeheersing van de Egg en het gebruik van de basisaccessoires een beetje kent..

Voorkennis nodig:	Nee
Werkvorm:	training
Scholingsveld:	praktijkleer / vakkennis
Vorbereiding noodzakelijk:	Nee
Aanbod mogelijk gemaakt door OCW en VO-raad:	Ja
Aanbieder:	Platform HBR
Soort aanbieder:	maatwerk via vsho
Contactpersoon:	Gert-Jan Sneekers

E-mailadres:

GertjanSneekes@outlook.com (mailto:GertjanSneekes@outlook.com)

Cursusdata:

Er zijn geen data gepland. Meld s.v.p. jouw interesse voor deze cursus bij helpdesk@bijscholingvmbo.nl (mailto:helpdesk@bijscholingvmbo.nl?)

SUBJECT=Belangstelling%20voor%20Masterclass%20Varkensvlees%20van%20de%20Big%20Green%20Egg).

Prijs:

120 euro per persoon

Gevalideerd door lerarenregister:

-

Leercyclus benoemd:

Nee