



## Meat Lover Workshop

Er du en ægte "meat lover", der elsker alle former for kød og udskæringer, så er denne eksklusive workshop måske noget for dig og dine ligesindede kolleger eller kunder.

Du får her mulighed for at høre om og ikke mindst smage på kød, kød og atter kød!

Du vil blive kyndigt og ikke mindst underholdende guidet af vores kød entusiast og opleve hvordan forskellige tilberedningsmetoder - såsom intervalstegning, sousvide og traditionel stegning - påvirker kødets smag, mørhed og struktur.

Vi vil løfte sløret for de forskellige typer af kød-kvæg, deres oprindelsesland og de mange former for udskæringer der findes - for derefter at tage dig med på en unik smagsoplevelse, når kødet er blevet nænsomt tilberedt. Vi starter med de laveste kilopriser og smager os frem til nogle af de ypperste udskæringer, der er tilgængelige på markedet.

Du vil blive udrustet med et hav af teknikker og gode fif, som du kan bruge, når du skal imponere til grillfesten eller i køkkenet. Dit næste besøg hos slagteren vil blive en decideret AHA oplevelse, da du nu er bedre rustet til at vælge det rigtige stykke kød, som ikke nødvendigvis er det allerdyreste i forretningen. Samtidig ved du nu, hvordan du får de forskellige udskæringer til at fremstå mest møre og med den bedste smag. Det bliver en "tour de force" af de helt store gennem et fantastisk univers.

Workshoppen er ideel som intern kickstarter eller til et kundearrangement, men kan også udvides til en egentlig middag. Den kan med fordel kombineres med en øl- eller vinsmagning, så du også ved, hvad du skal servere til kødet næste gang, du inviterer gæster hjem til middag.