

## STEAKS & SALSAS

ursprünglich - saftig - aromatisch

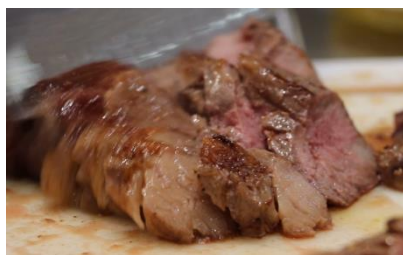


Die Steakreise führt uns nach Mittel- und Südamerika. Hier befindet sich eine der Herzkammern der Steak-Küche. Hier erzeugen qualitätsorientierte Züchter mit Tierschutz-Philosophien hervorragendes Fleisch. Und das merken wir am Ergebnis auf dem Teller. Verständlich also, dass sich zahlreiche Anhänger gefunden haben.

Jeder Steak-Liebhaber wird von diesem Konzept begeistert sein. Die Steak-Klassiker sind Pflicht, aber auch die besonderen Fleischzuschnitte und Zubereitungen kommen ins Angebot und zum Einsatz. Passend kommen ausgewählte Fleischteile vom ganzen Tier auf den Grill. Und das nicht nur vom Rind.



Im Workshop werden warenkundliche Informationen zu Rinderrassen, Futter, Fettarten und weiteren wichtigen Qualitätskriterien gegeben. In der Praxis spielt die Art der Zubereitung, die Garstufe bzw. der Garpunkt, die Temperatur und die Würzzutaten eine Rolle. Hier bieten sich die Salsa-Ranch regelrecht an. Salsas zur schnellen und individuellen Portionierung bieten alle Geschmacksrichtungen - von mild, fruchtig bis zu feurig-scharf. Es wird also ein Rundum-Steak-Paket für den erfolgreichen Einsatz in Ihrem Restaurant.



Das Motto lautet: Tue Gutes und spreche darüber! Die sympathische Kommunikation mit den Gästen am Counter ist ein Erfolgsrezept. Die Gäste werden während der Zubereitung über die Besonderheiten und Raffinessen informiert. Und das geschieht durch ein emotionales Storytelling, das die Gäste kurzweilig in den Bann zieht.

Darüber hinaus trainieren wir den respektvollen Umgang mit unserem Hauptdarsteller - den Steaks, der Technik und natürlich den Gästen. So präsentieren Sie Wertschätzung und betreiben Wertschöpfung.

Termine: Aktuelle Termine unter [www.frontcooking-academy.de](http://www.frontcooking-academy.de)

Ort: ICA Bildungszentrum, Im Brühl 1, 65589 Niederzeuzheim-Hadamar

Preis: ● Konzept-Training (Basistraining - 2 Tage): 890,00 €/TN plus MwSt  
● Auf Wunsch: Inhouse-Training (Aufbautraining im jeweiligen Betrieb)  
Der Termin und die Trainingsdauer werden individuell vereinbart.