

FORMATION PRIVEE/MINI GROUPES BBQ 3-JOURS

7. EXEMPLES DE RECETTES REALISEES PENDANT LA FORMATION

- A. Saumon unilatérale sur planche de cèdre, mariné soja/érable
- B. Saumon grillé Southwestern
- C. Sardines marinées grillées
- D. Saint Jacques grillées, relish d'oignons verts
- E. Poulet cuit et laqué sur canette de bière
- F. Poulet papillonné, mariné et fumé à chaud
- G. Buffalo Wings
- H. Scampis, gambas et calamars grillés
- I. Magret de canard en reverse sear, sauce sucrée/salée
- J. Dorade royale fumée à chaud, beurre aux câpres
- K. Lard caramélisé, puis confit jusqu'à effilochage
- L. Ribs caramélisés façon Kansas City (baby back rib + St Louis Cut)
- M. Ribs de bœuf fumé à chaud
- N. Pulled pork
- O. Jarret d'agneau fumé, caramélisé et confit
- P. Entrecôte grillée (comparatif des qualités de viande et maturation)
- Q. Bœuf grillé à l'anglaise
- R. Brisket / Pastrami
- S. Ribeye entier fumée à chaud
- T. Ananas fumé et caramélisé à chaud.
- U. Saumon, fromage et magret de canard fumés à froid
- V. Etc...

8. ADAPTATION DU COURS EN FONCTION DE LA CARTE ET OU DES SOUHAITS DE CARTE DU CLIENT
 - A. Analyse de la carte, développement et analyse des modes de cuissons en fonction
 - B. Analyse du service, de l'envoi et synthèse des possibilités au BBQ
 - C. Développement d'un menu en fonction du client

9. LE MATERIEL ET LES COMBUSTIBLES
 - A. Les types de BBQ et leur utilisation
 - B. Conseils en cas d'utilisation intensive du BBQ
 - C. Les types de charbon de bois et de bois
 - D. Les schémas de combustion du charbon en fonction de l'utilisation
 - E. Les combustibles de fumage à chaud et à froid

10. LES MARINADES
 - A. Marinade sèches et liquides
 - B. Identification des types de marinades en fonction du type de protéine
 - C. Développement de rubs signature du client
 - D. Développement des marinades liquides, étude des sels et des produits cuisant à froid.
 - E. Temps de marinade
 - F. Les saumures en vue de la réalisation de charcuterie, de pastrami, de jambon...
 - G. Les sels, sel nitrité, phosphate et salpêtre
 - H. Injections
 - I. L'Umami

11. LES TYPES DE CUISSON
 - A. Que se passe-t-il pendant la cuisson
 - B. Que cherchons-nous ?
 - C. Directe
 - i. Définition des appoints + timing
 - ii. Utilisation de sondes de température
 - iii. Utilisation du BBQ en mode service, timing des cuissons pour l'envoi en fonction des types de protéines (poisson, bœuf, porc, volaille, agneau, canard, mixte)

- iv. Temps de repos
 - v. La cuisson bleue mais chaude
 - vi. Le cas particulier du filet de poulet
 - vii. Le cas particulier du filet pur de porc
 - viii. L'utilisation mixte du BBQ et du four en fonction de la protéine et de l'appoint.
- D. Indirecte (variations en fonction du type de BBQ utilisé par le client.)
 - E. Mixte (directe et indirecte)
 - F. Fumage à chaud (Low and slow)
 - i. Coursus complet sur le low and slow de l'analyse chimique jusqu'à la réchauffe.
 - G. Fumage à froid
 - i. Salage, dessalage et fumage
 - H. Reverse Sear

12. LA GESTION DE LA TEMPERATURE

- A. Identification des zones de chaleur
- B. Choix de la zone en fonction de la protéine et du type de cuisson
- C. Gestion de la quantité de combustible et du type de combustible
 - i. Cuisson sur bois
 - ii. Cuisson au charbon
 - iii. Cuisson mixte, charbon et bois
- D. Gestion de la fumée
 - i. Définition d'une bonne fumée, la fumée bleue.
 - ii. Gestion de la fumée en fonction du mode de cuisson, du combustible et de l'intensité recherchée.

13. + TOUT LE PROGRAMME DU LIVRE SECRET Q

14. + QUESTIONS/REponses

15. + SYLLABUS FORMATION