

WORKSHOP

HAMBÚRGUER ARTESANAL

Aprenda sobre os tipos de blends de carne e % de gordura, preparo de vários molhos e maionesese, tipos de técnicas de hambúrguer (smash e gramatura alta), pré preparo e ordem de preparo.

Aprenda receitas de acompanhamentos, sequência de montagem do lanche, armazenamento adequado, selagem dos pães e tipos de pães, além do segredo do bacon caramelizado defumado.

Degustação de todos os preparos!

Data: 09/11 (quinta-feira)

Horário: 18h às 21h

Local: Choupana B - ARWEG Itajaí

Vagas limitadas - máximo 20 pessoas
Havendo inscrições superior ao número máximo,
será avaliado abrir uma nova turma.

Inscrições de 07/10 até 07/11 pelo site
www.arweg.com.br/itajai/reservas

Investimento por pessoa: R\$ 50,00
Pagamento via PIX após a confirmação da quantidade de inscritos.

