

CURSO DE CHURRASQUEIRO

O curso vai ensinar técnicas de preparo para um ótimo churrasco:

- ✓ Acendimento do fogo;
- ✓ Funcionamento da churrasqueira;
- ✓ Uso da grelha e espeto;
- ✓ Preparação de carne marinada
- ✓ Manipulação dos cortes de carne, entre outros.



Tipos de carne: alcatra, picanha, maminha, filé simples, contra filé, linguíça toscana, coxinha da asa, costela suína, bovina e cordeiro.

Mestre churrasqueiro: Jozias Maciel.

Turma 1: 16/04 (terça-feira)

Turma 3: 23/04 (terça-feira)

Turma 2: 17/04 (quarta-feira)

Turma 4: 24/04 (quarta-feira)

Horário: 18h30 às 22h30

Local: Choupana Grande - ARWEG

Turma 5: 01/06 (sábado) **Horário:** 14h às 18h

Local: Choupana Ribeirão - ARWEG

Investimento por pessoa:

Associado ARWEG (cônjuge): R\$ 80,00

Inscrição: site www.arweg.com.br > Inscrição Eventos

Pagamento: transferência bancária ou depósito.

Vagas limitadas - 20 pessoas por turma.

