



## 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 e degustação dos cortes de carne, entre outros

**Tipos de carne: picanha, cordeiro, frango, costelinha suína, entrecot, linguiças e outros.**

**Mestre churrasqueiro: Jozias Maciel**

**Turma 1: 15/05 (segunda-feira)**

**Turma 2: 16/05 (terça-feira)**

**Horário: 18h30 às 22h30 | Local: Choupana Grande**

Investimento por pessoa:

Associado: R\$ 100,00

Pagamento à vista através de PIX no ato da inscrição

Inscrições pelo site [arweg.com.br](http://arweg.com.br) > Inscrição Eventos.

Vagas limitadas – 25 pessoas por turma.