



## 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: 08/07 (segunda)**

**Turma 3: 15/07 (segunda)**

**Turma 2: 09/07 (terça)**

**Turma 4: 16/07 (terça)**

**Horário: 18h30 às 22h30 | Local: Choupana do Campo**

Investimento por Associado: R\$ 100,00

Pagamento no PIX no ato da inscrição.

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

**Vagas limitadas – 25 pessoas por turma.**