



O curso vai ensinar técnicas de preparo para um ótimo churrasco: Acendimento do fogo, funcionamento da churrasqueira, uso da grelha e espeto, manipulação e degustação dos cortes de carne, entre outros.

Tipos de carne: Ribeye, Prime rib, Porterhouse, Bisteca Fiorentina, T-bone, New York Strip, Boné In.

Mestre churrasqueiro: Jozias Maciel

Turma 1: 12/08 (segunda)

Turma 2: 13/08 (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 > Inscrição Eventos.

Vagas limitadas – 25 pessoas por turma.