



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, linguças e outros.**

Turma 1: 23/06 (segunda)

Turma 2: 24/06 (terça)

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

Mestre churrasqueiro: Jozias Maciel

Investimento por Associado: R\$ 120,00

Pagamento à vista através de PIX no ato da inscrição.

Chave PIX do Instrutor: 49219672000181 (JM Consultoria e Serviços)

Inscrições pelo site arweg.com.br > Inscrição Eventos.

Vagas limitadas – 25 pessoas por turma

(O cancelamento é permitido até 3 dias antes da data do evento).