



A butique de carnes **No Ponto** se uniu ao **Ateliê Caê** para oferecer aos seus clientes um curso de churrasco onde serão abordadas diversas técnicas para grelhar e assar diferentes cortes de carne.

Descrição do Curso :

- Parte 1 - Técnicas para acender a churrasqueira e preparo do braseiro
- Parte 2 - Introdução do curso.
- Parte 3 - Bombom de alcatra: característica, corte, preparo e degustação
- Parte 4 – Fraldinha: característica, corte, preparo e degustação
- Parte 5 – Maminha: característica, corte, preparo e degustação
- Parte 6 – Picanha: característica, corte, preparo e degustação
- Parte 7 - Bife Ancho: característica, corte, preparo e degustação
- Parte 8 - Fechamento.

Palestrante: Dárcio Lazzarini - Sócio da Butique de Carnes No Ponto

Data: 7/11/2013

Horário: das 20hrs às 23hrs.

Valor: R\$175,00 (apostila inclusa).

Forma de Pagamento: Depósito em conta

Cancelamento: O aluno poderá cancelar a sua matrícula até 3 dias antes do curso, o valor será devolvido integralmente.

Endereço: Rua Artur Frazão, 37

Favor confirmar a inscrição mandando um e-mail para contato@carnesnoponto.com.br

Para mais informações ligar para (11) 5052-2234

Apoio:

