



Escola de Gastronomia
Claudio Ribeiro

Bases da Culinária para o Dia a Dia
Curso de Culinária Light
Curso de Capacitação de Profissionais Domésticas
Cursos no seu Condomínio

2255.2218 / 2257.3337 / 7820.0536
www.escoladegastronomia.com.br

Mês de Agosto

25/ago	14:30h	Sobremesas	Pratos Elaborados - Um Brownie, uma Cheese Cake e um Tiramissú.
25/ago	19:30h	Sobremesas	Pratos Elaborados - Um Brownie, uma Cheese Cake e um Tiramissú.
27/ago	09:30h	Festival de Risotos	Elaboração de um delicioso risoto de Funghi, um Caprese e um de Camarão ao açafrão
27/ago	14:30h	Trivial Acompanhamentos para o Dia a Dia	Vamos falar de legumes e formas de cozimento. Pratos Elaborados - Caldo de Abóbora com Gorgonzola, Escondidinho de Baroa com Camarão, Homus Tahine.
30/ago	14:30h	Massas e Molhos	Pratos Elaborados : Buffet de Massas & Molhos, Massa Caseira - Molho Bechamel, Molho Pomodoro, Molho Funghi, Rondelli de Presunto e Mussarela – Fettucine Parisiense.