



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 Setembro

1/set	14:30h	Peixes e Frutos do Mar	Pratos elaborados : Tradicional Moqueca Capixaba com Pirão, Bobó de Camarão, e uma deliciosa Frigideira de Siri.
1/set	19:30h	Cozinhando com carne	Pratos Elaborados - Um bife suculento, Carne Assada na Cerveja, e Rocambole de Carne (variações hamburguer e almondega).
3/set	14:30h	Cozinhando com carne	Pratos Elaborados - Um bife suculento, Carne Assada na Cerveja, e Rocambole de Carne (variações hamburguer e almondega).
6/set	14:30h	Pratos com frango	Pratos Elaborados : Delicioso Peito de frango grelhado, Frango Assado com Cebola , Frango com Mostarda e Mel, e Frango com Tailandês.
8/set	14:30h	Trivial Bases para o Dia a Dia	Pratos Elaborados - Arroz Branquinho, Torta de Arroz (aproveitamento), um delicioso Feijão Preto, Suflê de Milho e variações e Farofa Completa.
8/set	19:30h	Pratos com frango	Pratos Elaborados : Delicioso Peito de frango grelhado, Frango Assado com Cebola , Frango com Mostarda e Mel, e Frango com Tailandês.
10/set	14:30h	Sobremesas	Pratos Elaborados - Um Brownie, uma Cheese Cake e um Tiramissú.
13/set	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.
15/set	14:30h	Cozinhando com carne	Pratos Elaborados - Um bife suculento, Carne Assada na Cerveja, e Rocambole de Carne (variações hamburguer e almondega).
15/set	19:30h	Trivial Bases para o Dia a Dia	Pratos Elaborados - Arroz Branquinho, Torta de Arroz (aproveitamento), um delicioso Feijão Preto, Suflê de Milho e variações e Farofa Completa.
17/set	14:30h	Trivial Bases para o Dia a Dia	Pratos Elaborados - Arroz Branquinho, Torta de Arroz (aproveitamento), um delicioso Feijão Preto, Suflê de Milho e variações e Farofa Completa.
20/set	14:30h	Pratos com frango	Pratos Elaborados : Delicioso Peito de frango

			grelhado, Frango Assado com Cebola , Frango com Mostarda e Mel, e Frango com Tailandês.
22/set	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.
22/set	19:30h	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.
24/set	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.
27/set	14:30h	Peixes e Frutos do Mar	Pratos elaborados : Tradicional Moqueca Capixaba com Pirão, Bobó de Camarão, e uma deliciosa Frigideira de Siri.
29/set	14:30h	Saladas e Quiches	Pratos Elaborados – Molho Base para Salada e todas as suas variações, Salada Caprese com Pesto, Tradicional Ceaser Salad, Quiche de Alho Poró e Quiche Lorraine
29/set	19:30h	Cozinhando com carne	Pratos Elaborados - Um bife suculento, Carne Assada na Cerveja, e Rocambole de Carne (variações hamburguer e almondega).