



## PAELLAS

### **OBJETIVO**

Prato típico da gastronomia Espanhola, a Paella surpreende como um cardápio clássico que combina perfeitamente com qualquer evento festivo. O curso de Paellas tem por objetivo apresentar a execução correta do prato, do pré-preparo dos ingredientes a finalização adequada. Serão abordadas ainda noções de higiene na manipulação de alimentos, preparo correto, especificação e nomenclatura de ingredientes. Serão realizadas e degustadas 3 diferentes receitas de Paellas combinando aromas, sabores e ingredientes variados.

### **CONTEÚDOS**

O curso tem em seu conteúdo três receitas de Paellas, com as técnicas envolvidas no preparo de cada um, além da degustação dos mesmos, sendo:

- Paella campeira;
- Paella de frutos do mar; e
- Paella vegetariana.

### **PÚBLICO ALVO**

O curso destina-se a pessoas que queiram assimilar as técnicas básicas de cozinha que lhe permitam preparar em sua casa, os pratos feitos em classe.

### **REALIZAÇÃO**

**Datas:** 29 de junho

**Horário:** das 19h às 22h

**Carga Horária:** 3h

### **INSTRUTORA**

Petra Krüger  
Personal Chef/ Food Stylist

### **INVESTIMENTO**

R\$ 100,00 à vista ou em 2x R\$ 50,00

### **CERTIFICADO**

Será fornecido certificado a todos os que obtiverem, no mínimo, **75% de frequência.**