

Cursos de Culinária - "Costela Fogo de Chão e "Massas, Molhos e Recheios" **Funcel Eventos**

Postado em: 07/10/2016

Nos dias 26/10 e 29 e 30/10 a FUNCEL promove os cursos de "Costela Fogo de Chão" e de "Massas, Recheios e Molhos". O curso de Costela Fogo de Chão será realizado na churrasqueira I da Sede Campestre da FUNCEL e o de Massas na Churrasqueira da Sede Social. Venha participar dessa também...

CURSO.....: "COSTELA FOGO DE CHÃO"

Data.....: 29/10 (das 15h30 as 17h) e 30/10 (das 7h as 15h)

Opção 1: curso e almoço

Valor.....:

Associados e dependentes.....: R\$ 120,00 (em 3X no desconto em folha)

Não associados.....: R\$ 140,00

Opção 2: só almoço

Associados e dependentes.....: R\$ 50,00 (em 3X no desconto em folha)

Não associados.....: R\$ 60,00

Crianças entre 8 e 12 anos:

Associados e dependentes.....: R\$ 25,00

Não Associados.....: R\$ 30,00

Orientação: Paulo Rosa (cursos ministrados: costelinha de porco e em breve hamburguer gourmet, eventos com costela fogo de chão).

Descrição: o curso é completamente didático, hands on, além dos participantes saborearem uma Costela Fogo de Chão sem igual.

Programação:

Costela Preparativos

- a) Onde comprar, dicas de lugares.
- b) Tipo, tamanho, características de uma costela para Fogo de Chão.
- c) Partes da Costela (Ponta, Anti-Ponta e Ripa)
- d) Costela com Aba ou Sem Aba.

e) Temperando a Costela

Espetos

- a) Quais os tipos mais comuns de espetos.
- b) Projeto de um espeto simples, eficiente e barato.
- c) Espetando a Costela.
- d) Cuidados, manutenção dos espetos.

Costela Preparar, Assar, Manter e Servir

- a) Temperando a Costela
- b) Espetando a Costela
- c) Colocando a Costela no Fogo
- d) Acendendo o fogo
- e) Mantendo o fogo
- f) Tempo para assar
- g) Retirando e Servindo

O Fogo

- a) Dicas para onde comprar a lenha.
- b) Que tipo de lenha eu posso usar?
- c) Como acender o fogo? Distância do fogo e a Costela?
- d) Tempo de fogo?

Apetrechos par Assar Costela de Chão

- a) A Pá, Enxada
- b) Tábuas
- c) Facas
- d) Grelha de apoio
- e) Panos para Limpeza

Carnes que Acompanham a Costela

- a) Linguça, Galeto, Coxa e Sobrecoxa Desossada
- b) Alcatra com osso (no sal grosso e no tempero)

Acompanhamentos para Servir junto com a Costela

- a) Maionese Caseira
- b) Farofa Caseira
- c) Arroz Carreteiro
- d) Salada de Tomate e Cebola
- e) Salada de Alface com Escarola
- f) Cebola em Conserva
- g) Pão d’água

Observação: Este cardápio será servido no dia e ainda será elaborado com a ajuda dos participantes do Curso.

obs: caso queiram levar costela para a casa será cobrado R\$ 40,00 / kg

Cardápio Musical:

80's Nac Inter

open.spotify.com/user/meuparana/playlist/15pA0MlqgbDwehj2vReHd2

spotify:user:meuparana:playlist:15pA0MlqgbDwehj2vReHd2

Best of Rock

open.spotify.com/user/meuparana/playlist/6B4kJVm24Z5i2hiStJZlGx

spotify:user:meuparana:playlist:6B4kJVm24Z5i2hiStJZlGx

CURSO.....: "MASSAS, RECHEIOS E MOLHOS"

Data.....: 26/10

TURMA 1:

Horário.....: das 17h as 18h30

Valor.....:

Associados e dependentes: R\$ 45,00 (em 2X no desconto em folha)

Não associados.....: R\$ 60,00

TURMA 2:

Horário.....: das 19h as 22h

Valor.....:

Associados e dependentes: R\$ 75,00 (em 2X no desconto em folha)

Não associados.....: R\$ 90,00

Orientação: Adam Koslowsky (professor da UNC de Gastronomia, formado no Centro Europeu e SENAC e ministrou diversos curso de culinária na FUNCEL: molhos, sushis, carnes, risotos, ...)

Descrição: o curso é totalmente prático, o aluno coloca a mão na massa literalmente. No final do curso os alunos degustam os pratos preparados durante o curso.

As massas já estarão prontas para agilizar o curso, porém será dada a receita de como fazê-las. Os molhos e recheios serão feitos em conjunto com os alunos.

Cardápio:

Pirogue (tradicional: ricota, batata, cheiro verde / tomate seco com queijo de búfala)
Canelone (Presunto e Queijo com bechamel / ricota com ervas in natura) Rondelli (Peito de peru com mozzarella e molho rose / ricota, nozes e damasco) Lasanha (Bolonesa com manjericão / Frango com catupiry)

O curso de Costela Fogo de Chão será realizado na churrasqueira I da Sede Campestre da FUNCEL e o de Massas na Churrasqueira da Sede Social. É necessário um mínimo de 8 alunos.

Venha participar dessa também, envie email para funceladm@funcel.org.br e informe no assunto "Costela Fogo de Chão" e/ou "Massa, Recheios e Molhos" e garanta sua vaga.