

A Alma Gastronómica do Algarve

Os Produtos da Costa

Workshops

www.dual.pt



Explore os sabores únicos da costa algarvia e transforme-os em pratos memoráveis.

Objetivos

Este curso permitirá a cada um dos participantes:

- Explorar as raízes da cozinha tradicional algarvia, conhecendo as técnicas de cozinha utilizadas e numa lógica de processo criativo;
- Conhecer as matérias primas locais e as suas utilizações;
- Degustar o menu confeccionado;

Destinatários

Pessoas que pretendam adquirir conhecimentos nesta área.

Metodologia

- Exposições e sínteses metodológicas;
- Demonstrações práticas e confeção na cozinha pedagógica da DUAL Portimão;
- Grupos de trabalho com partilha de experiências;
- Momentos de degustação.

Avaliação

Para a conclusão com sucesso é necessário uma assiduidade mínima de 70% da duração total do curso.

Valor

- 160,00€ por cada participante
(os sócios da CCILA tem 10% de desconto).

Nota: o preço inclui todos os bens consumíveis (ingredientes das fichas técnicas) material de proteção individual (aventais, luvas, toucas, etc.), e palamenta da cozinha. Inclui momento de degustação das receitas efetuadas.

Local e Datas de Realização



Duração: 3 horas



Portimão: Sessões presenciais, ministradas na cozinha pedagógica do Centro DUAL Portimão.

Todos os formandos terão à sua disposição bens consumíveis, palamenta e material de proteção individual para que possam efetuar a confeção do que for proposto pelo formador.

Workshops

A Alma Gastronómica do Algarve: *Os Produtos da Costa*

Conteúdos

A cozinha Algarvia

Matérias-Primas locais (sal, azeite, ervas, peixe e Marisco)

Confeção de menu com 3 momentos (entrada, peixe e Marisco, sobremesa).

Técnicas de Empratamento

Momento de Degustação

Duração: 3h