



A Alma Gastronómica do Algarve - Os Produtos da Costa

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.

Valor

97,00 € por participante

Local

📍 Centro DUAL Portimão

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 4h

Mais informações em www.dual.pt