

Showcooking | Atelier de Cozinha

CURSO PRÁTICO | 2016



CHEFE FERNANDO MARTINEZ | HOTEL ALBATROZ CASCAIS

07 | Novembro

O pargo de Sesimbra

- Noções para uma boa compra de peixe fresco (frescura / viveiro vs mar / acondicionamento).
- Preparação e confecções de base.
- Cozinhando: No forno à portuguesa / em caldeirada / em molho de vinho branco.
- Finalização, empratamento, degustação e discussão dos temas.
- Higienização dos planos de trabalho.

14 | Novembro

A carne Arouquesa

- Origem e qualidade.
- Preparação e confecções de base.
- Cozinhando: Posta arouquesa / torneó com cogumelos / carpaccio com parmesão.
- Finalização, empratamento, degustação e discussão dos temas.
- Higienização dos planos de trabalho.

21 | Novembro

As ostras de Aveiro e as ameijoas da Ria Formosa

- Origem e qualidade.
- Preparação e confecções de base.
- Cozinhando: Ostras natura / Rockefeller / ameijoas Bulhão Pato.
- Finalização, empratamento, degustação e discussão dos temas.
- Higienização dos planos de trabalho.

28 | Novembro

O porco preto do montado Alentejano

- Origem e qualidade.
- Preparação e confecções de base.
- Cozinhando: Bochechas estufadas com batata doce de Aljezur / secretos com couve acidulada e maçã.
- Finalização, empratamento, degustação e discussão dos temas.
- Higienização dos planos de trabalho.

LOCAL

APCD LISBOA
Avenida Ventura Terra, 23
Lisboa
(junto ao Metro de Telheiras)

HORÁRIO

Segundas-feiras
19:00 > 20:30

INSCRIÇÕES

Sessão: 25.00 €
Curso: 90.00 €

CONTACTOS

218 298 270
apcdcfplisboa@gmail.com
www.apcd.org.pt



ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA
DE CULTURA E DESENVOLVIMENTO