

Escola de gastronomia ministra aulas de cozinha internacional

A Receitaria Escola Gourmet traz o ensino da gastronomia mundial ao alcance dos moradores de São Paulo.

31/08/2016 11:33:09

Muitas pessoas têm o sonho de viajar para vários países e conhecer de perto a cultura e a gastronomia local, mas ainda não tiveram essa oportunidade. A Receitaria Escola Gourmet traz o ensino da gastronomia mundial ao alcance dos moradores de São Paulo.

Todas as aulas são práticas e mesmo quem nunca se aventurou com as panelas, pode ter certeza que sairá cozinhando uma ótima cebola frita (onion rings) americana, uma galinha tandoori indiana ou até um curry tailandês.

Os cursos disponíveis para o mês de setembro são cozinha: tailandesa 1, 2, 3 e 4, mexicana, americana, indiana 2, japonesa, contemporânea e francesa. “Recebemos muitos pedidos dos alunos em ter uma gastronomia diversificada em nossa grade de cursos. Aprender a cozinhar comidas de outros países é uma forma de adquirir cultura e conhecimento sobre outros povos sem sair do próprio país”, explica Erick Passarelli um dos sócios da Receitaria Escola Gourmet.

Todos os Chefs da Receitaria são altamente capacitados e saem sempre elogiados pelos alunos. Os professores da cozinha oriental, por exemplo, fizeram cursos no Japão e na Tailândia e foram selecionados pela Receitaria para disseminar seus conhecimentos

Sobre a Receitaria Escola Gourmet: A escola se consolidou de 2012 apresentando mais de 30 cursos diferentes por mês. As aulas são práticas e ministradas pelos melhores profissionais e chefs do mercado. Os cursos que são apreciados tanto por alunos que querem se profissionalizar quanto os que buscam se aperfeiçoar com o que há de mais moderno na culinária mundial.

Cursos oferecidos:

Especialidades: hambúrgueres, massas e molhos, salgados, risotos, finger food, frutos do mar, tortas salgadas, refeição light, drinks e petiscos.

Gastronomia mundial: japonesa, americana, francesa, contemporânea, tailandesa, indiana e mexicana.

Doces e sobremesas: brigadeiro gourmet, macarons, bolos, cookies, cupcakes, chessecakes e

sobremesas práticas.

VEJA A PROGRAMAÇÃO DE SETEMBRO

Cozinha Tailandesa 1 - 03/Setembro (SAB) - das 10h às 13h30 ou das 16h às 19h30

Cozinha Mexicana - 06/Setembro (TER) - das 13h45 às 17h15

Cozinha Tailandesa 2 - 10/Setembro (SAB) - das 10h às 13h30 ou das 16h às 19h30

Cozinha Americana - 13/Setembro (TER) - das 13h45 às 17h15

Cozinha Indiana 2 - 16/Setembro (SEX) - das 13h45 às 17h15 ou das 19h às 22h30

Cozinha Tailandesa 3 - 17/Setembro (SAB) - das 10h às 13h30 ou das 16h às 19h30

Cozinha Japonesa - 23/Setembro (SEX) - das 08h30 às 12h ou das 13h45 às 17h15 ou das 19h às 22h30

Cozinha Contemporânea - 23/Setembro (SEX) - das 13h45 às 17h15 ou das 19h às 22h30

Cozinha Tailandesa 4 - 24/Setembro (SAB) - das 10h às 13h30 ou das 16h às 19h30

Cozinha Francesa - 27/Setembro (TER) - das 08h30 às 12h ou das 13h45 às 17h15

Fonte: Receitaria Escola Gourmet

Rua Fradique Coutinho, 600 | Pinheiros | São Paulo | SP

Tel: (11) 2892-0031

Facebook: <https://www.facebook.com/receitariaescola/?fref=ts>

Instagram: <https://www.instagram.com/receitaria/>

Site: www.receitaria.com

Assessora de imprensa: Jornalista Ana Carolina Gaivota

Telefones | 11 96921-8343 (WattsApp) | 11 97270-4211

Email | anacarolinagaivota@gmail.com