Curso profissionalizante de NHOQUE

Massa - técnica perfeita
Noções de congelamento
Noções de precificação
Dicas de comercialização
Grupo no WhatsApp por até 30 dias
1 Aula bônus on-line ao vivo de Nhoque .
Apostila em PDF

R$67,00 Nível I
Valor promocional

O curso será administrado pela Chef Pâtisserie Lucia Pereira

. Curso com certificado de conclusão enviado por PDF
. Duração aproximadamente: 5h
. Bônus extra para primeira turma: aula de tartelete (massa, opções de recheio)
. Aula com degustação
. Vagas limitadas

METODOLOGIA

. Nhoque tradicional de batata
. Nhoque de espinafre
. Nhoque de batata doce
. Nhoque de ricota com brócolis
. Nhoque de batata com ragu de linguiça
. Molho bechamel
. Molho de manteiga e sálvia.
. Apostila com receitas de molhos e sugestões de combinações .

NOVOS CURSOS

Em breve, teremos outros módulos de cursos:

- Bolos para páscoa
- Caseirinhos
- Nhoque nivel avançado
- Pães
- Torta salgada com cobertura perfeita (sem uso de batata)
- Pizza
- E muito mais , não percam essa oportunidade de aumentar sua renda ou fazer para família.