

Sommer<sup>®</sup>  
COOK

Curso Intensivo de Cozinha

Presencial

## Tão prático que nem vai dar pela teoria.

Está quase a começar a 3<sup>a</sup> Edição do Curso Intensivo de Cozinha do Chef Pedro Sommer. São 9 aulas e mais de 50 receitas em que o Chef Pedro Sommer lhe vai ensinar todas as bases para cozinhar corretamente, que vão desde as técnicas de corte, de cozedura, receitas, truques e organização, até à utilização dos seus sentidos para tornar os seus cozinhados ainda mais apurados e bem apresentados. No final do curso vai perceber que aprender a cozinhar é bem mais prático do que imagina.



298€  
+ IVA



## Datas

11 (2ª feira) e 13 (4ª feira) Outubro

18 (2ª feira) e 20 (4ª feira) Outubro

25 (2ª feira) e 27 (4ª feira) Outubro

3 (4ª feira) Novembro

8 (2ª feira) e 10 Novembro (4ª feira)

9 dias de formação, num total de 27 horas, distribuídas ao longo de 1 mês.

- Mais de 50 receitas cozinhadas

- Horário: Das 19h00 às 22h00



## Teoria

- Confiança na cozinha
- Organização e planeamento
- Compras e stocks
- Arrumação e limpeza
- Utilização adequada de facas
- Utilização de tábuas de corte
- Valorização do espaço de cozinha
- Materiais e equipamentos de cozinha
- O valor dos tachos, panelas e frigideiras
- Desperdícios e aproveitamentos alimentares
- Tipos de confeção
- Menus
- Livros e referências
- Dicionário gastronómico e termos técnicos



## Prática

### LEGUMES

- Técnicas de corte
- Técnicas de cozedura
- Confeção de 5 tipos de sopa diferentes

### AVES

- Técnicas de corte e de desossar
- Confeção de 6 receitas distintas de aves (frango e galinha)

### CARNES

- Técnicas de corte da carne de vaca e porco
- Confeção de 6 receitas de carne de vaca e de porco

### PEIXES

- Técnicas de arranjo, limpeza e corte do peixe
- Confeção de 4 receitas de diferentes peixes

### MARISCO

- Preparação e abertura dos mariscos
- Confeção de 3 receitas de mariscos variados





## Prática

### **BACALHAU**

- Técnicas de confeção do bacalhau
- Elaboração de 5 receitas diferentes de bacalhau

### **PETISCOS**

- Confeção de 5 petiscos tipicamente portugueses

### **ACOMPANHAMENTOS**

- Técnicas de preparação de acompanhamentos
- Elaboração de 6 receitas distintas de acompanhamentos

### **MENÚ GOURMET FINAL**

- Conclusão do curso com a realização de um menu final composto por: entrada, prato principal e sobremesa





## Inscrições e ofertas

Para se inscrever, basta enviar-nos um e-mail para: [reservas@sommer.pt](mailto:reservas@sommer.pt), ou ligar-nos para o 917700191.

O valor do curso é de 298€ + IVA e o pagamento pode ser realizado por MBWay para o número 917425505 ou por transferência bancária para o IBAN: PT50 0035 0201 0004 3325 0007 4

Assim que o pagamento for confirmado, enviaremos a lista de compras, as receitas e a lista de todo o material necessário para a realização deste curso.

Vamos ter connosco várias marcas prestigiadas como os Vinhos Guarda Rios, do **Monte da Ravasqueira**, a **Vitacress**, o **Arroz Bom Sucesso**, as facas **ICEL**, entre outros, que irão presentear todos os alunos deste curso com várias ofertas.

