



WORKSHOP

A ARTE DO SUSHI

UNIVERSIDADE LUSÍADA – VILA NOVA DE FAMALICÃO

DURAÇÃO: 4 HORAS

COORDENADOR DO WORKSHOP

Chefe Jerónimo Ferreira (*Sheraton Porto*)

OBJECTIVOS

Como elaborar a apresentação de um prato.
Como cozinhar o arroz de Sushi.
Planificação e execução de rolos de Sushi.
Apresentação do prato.

DESTINATÁRIOS

Estudantes da Universidade Lusíada e seus familiares.
Docentes da Universidade Lusíada.
Outros que queiram ver aprofundados conhecimentos específicos nesta área.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

Explicação e identificação dos ingredientes.
Modo de confecção e tempero do arroz.
Cortes de peixes para Sushi.
Molho para o Sushi.
Mostarda Wasabi.
Decoração.

DURAÇÃO

A duração do curso é de 4 horas.

PRAZOS E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

Inscrições: até 7 de março de 2012
Realização a: 10 de março (sábado das 09:00-13:00 horas)

DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA PARA A CANDIDATURA

Ficha de candidatura.

CUSTOS DE CANDIDATURA, MATRÍCULA, INSCRIÇÃO E PROPINAS:

Inscrição(*)	40. €
--------------	-------

(*) Certificado de Participação incluído.

(OBS: A informação contida neste documento pode ainda vir a sofrer alguma alteração pontual.)

Informações: paulass@fam.ulusiada.pt
O processo de candidatura deverá ser entregue ou enviado para
Universidade Lusíada – Edifício da Lapa – 4760-108 Vila Nova de Famalicão – Tel: 252 309 200 Fax: 252 376 363