



Peixe do Rio do Alandroal



Cursos de Cozinha

Fórum Cultural e
Transfronteiriço de Alandroal

Dia 5—Sábado

16h00

—
18h00

Curso de Cozinha de Pescado do Rio I
por Carlos Teixeira, Chefe de Cozinha,
Herdade do Esporão, Reguengos de Monsaraz

Os básicos da culinária
Saber escolher e compreender o pescado
Cortar, fazer um caldo, marinar
Acompanhamentos de peixe do rio
Confecção de um prato

Dia 6—Domingo

16h00

—
18h00

Curso de Cozinha de Pescado do Rio II
por José Júlio Vintém, Chefe de Cozinha
/Proprietário TombaLobos, Portalegre

O pescado na estação
Fritar, cozer e assar
Acompanhamentos de peixe do rio
Confecção de um prato

Dia 12—Sábado

16h00

—
18h00

Curso de Cozinha de Pescado do Rio III
por José Júlio Vintém, Chefe de Cozinha
/Proprietário TombaLobos, Portalegre

Novos modos de confeccionar peixe do rio
Empratar e destacar o peixe do rio na mesa
Acompanhamento de peixe do rio
Confecção de um prato

Inscrições

Através do email inscricoes.mostra@cm-alandroal.pt enviando os dados pessoais, as inscrições são pagas, após enviar o email deve aguardar as indicações para pagamento.

Valores de Inscrição para cada curso—10€
Valor da Inscrição para os três cursos—25€

Os participantes terão direito a um
diploma de participação no final do curso

Evento livre de plástico descartável

Transmissão em direto na página
de Facebook do Município