

Cozinha Regional

Carga horária: 21 horas/aula Período: Noite – das 19h às 22h30 Duração: 6 dias

Carga horária: 20 horas/aula Período: Sábado – das 08h às 13h Duração: 4 dias

Nesta etapa de estudo o curso de cozinha brasileira oferece um conteúdo direcionado para os aspectos culturais, sociais e históricos que contemplam as cozinhas das regiões do Brasil. Serão exploradas as tradições gastronômicas destas regiões, conhecendo, em detalhes, os ingredientes que serão utilizados e também a elaboração de pratos típicos destes locais.

- **Teoria** - Recepção dos Alunos; Apresentação da HOTEC; Higiene Pessoal, Ambiental e Manipulação de Alimentos; Hierarquia e Funções na Cozinha, Móveis, Utensílios e Equipamentos;
- **Cozinha da região Norte e Nordeste:** Camusquim de Camarão; Pavê de Cupuaçu; Baião de Dois; Galinha Arretada; Pudim de Tapioca;
- **Cozinha da Bahia e do Centro-Oeste:** Bobó de Camarão; Vatapá; Empadão Goiano; Mojica de Pintado; Caribéu;
- **Cozinha de Minas Gerais:** Mané Pelado; Couve Assustada; Canjiquinha com Costelinha; Feijão Tropeiro; Frango com Quiabo;
- **Cozinha do Sudeste:** Cozido a Carioca; Virado a Paulista; Cuscuz Paulista; Moqueca Capixaba; Manezinho Araújo.
- **Cozinha do Sul:** Tainha na Telha, Arroz de Carreiro, Costela de Porco com Repolho Roxo e Purê de Maçã, Varenique; Cuca de Manteiga e Amêndoas

Material Obrigatório do Aluno:

Avental e Bandana HOTEC.

IMPORTANTE:

Principalmente por se tratar de Cozinha, os alunos deverão se atentar ao traje – sob pena de não realizar a aula prática. Deverão calçar tênis (sola de borracha) ou sapato específico de cozinha (não podendo ser sandálias, chinelos, bota ou sapato de salto), blusas de manga (não podendo regata, top ou miniblusas), calça comprida (não podendo shorts, bermudas ou saias). Deverão se atentar também aos cabelos presos – se forem longos.

Observação: As produções relacionadas no conteúdo programático deste curso poderão sofrer alterações com base em orientações dos nossos professores especialistas e de acordo com a sazonalidade dos ingredientes principalmente frutas e hortaliças.

CENTRAL DE ATENDIMENTO : (11) 3246-2888



hotec.com.br



faculdadehotec



hotecfaculdade



11 94365-7494
11 97522-8912