

## Oficina de Massas & Molhos

**Carga horária: 04 horas/aula Período: Sábado – das 08h30 às 12h30 Duração: 1 dia**

### **Prática:**

- Molho Pesto
- Molho Rico de Queijo
- Molho Bechamel
- Molho Bolonhesa
- Farfale (já pronto)
- Penne (já pronto)
- Fusilli (já pronto)
- Ninho (já pronto)
- Lasanha (irá fazer)
- Ravióli (irá fazer)
- Talharim (já pronto)
- Spaghuetti (já pronto)
- Gnhocci de Batata (irá fazer)

### **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](http://hotec.com.br)



[faculdadehotec](https://www.facebook.com/faculdadehotec)



[hotecfaculdade](https://www.instagram.com/hotecfaculdade)



11 94365-7494  
11 97522-8912