

MASSA DE PIZZA COM FERMENTAÇÃO NATURAL E MOLHOS ESPECIAIS

Conteúdo Programático

Aula prática

- Massas frescas de pizza com fermentação Natural
- Molhos Básicos e Compostos

Metodologia

Apostilas em pdf, aulas teóricas e práticas, degustação e harmonização.

Produções: Em aula prática os alunos prepararão 4 pizzas com fermentação natural e 2 molhos básicos e 2 molhos compostos com ingredientes frescos.

 **DÚVIDAS?**

Ligue (62) 3227-1177
ppce@pucgoias.edu.br