

PRAZERES DA

MESA

4 CAPAS
editora

A BÍBLIA DA GASTRONOMIA

www.prazeresdamesa.com.br

ESPECIAL EDUCAÇÃO

GUIA COMPLETO COM
OS MELHORES CURSOS
DE GASTRONOMIA
PARA AMADORES
E PROFISSIONAIS

80
receitas

2012 nº 110 outubro ano 10 R\$ 14,00 €6,00
ISSN 1678-958-X
00110
9 771678 19380091



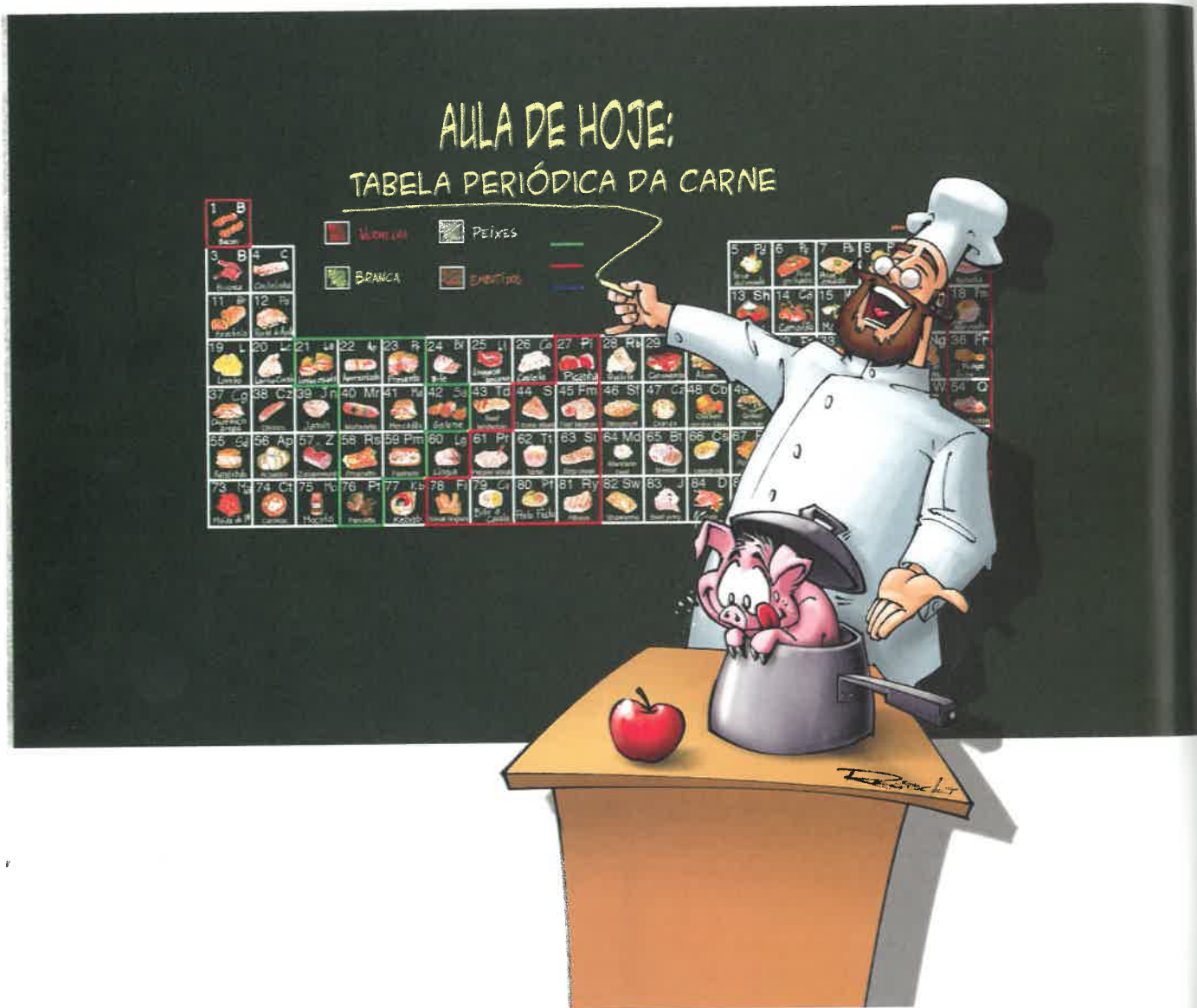
MORDIDA DOCE

MESTRE PÂTISSIER ENSINA
O SEGREDO DOS
PETIT-FOURS FRANCESES

PORCOBÚRGUER,
por Rodrigo Oliveira

PORCOBÚRGUER E CIA.

EM NOVA FASE, RODRIGO OLIVEIRA
INVESTE EM RECEITAS ALÉM-SERTÃO



CRAQUES NA COZINHA

Se você está no time que quer fazer bonito na cozinha e curtir as caçarolas como hobby, preparamos um guia com as melhores escolas de gastronomia do país, que oferecem desde cursos básicos até os mais sofisticados



cada vez maior o número de pessoas que procuram cursos de gastronomia para inovar no básico do dia a dia ou mesmo surpreender os amigos com aquele jantar especial. Diferentemente das faculdades, esse tipo

de escola oferece cursos mais rápidos e específicos. Esse segmento gastronômico não para de ganhar espaço. Fomos em busca do que há de melhor nesse segmento no Brasil e fizemos uma lista com as melhores escolas dos principais Estados. Escolha o curso que mais combina com você, convide os amigos e a família e prepare-se para os elogios.

• são paulo

centro especializado em gastronomia

A escola oferece cerca de 400 cursos ao ano, de confeitaria, panificação e cozinha quente, com capacidade para atender até 12 alunos por turma. As aulas são voltadas para quem quer ingressar no mercado de trabalho ou para os que buscam especialização na área em que já estão. As cozinhas são equipadas com aparelhos e utensílios de última geração. As aulas, com duração de dois a 15 dias, são 100% práticas, e os alunos produzem tudo sob a supervisão e a orientação dos chefs da casa, entre eles Alberto Lodeiro, Cesar Yukio e Joyce Galvão. Ao final de cada aula, é degustado tudo o que foi produzido.

Av. dos Eucaliptos, 618, Moema, tel. (11) 5096-2007;
www.cegastronomia.com.br

na cozinha

À frente do restaurante Na Cozinha, o chef Carlos Ribeiro resolveu dividir seus dotes culinários: abriu uma escola no andar de cima de seu estabelecimento. Especializado em cozinha brasileira, o curso traz uma novidade: cozinha brasileira para estrangeiros, com tradução para inglês e japonês. As salas para aulas em idioma estrangeiro comportam até 12 alunos e para os cursos normais, sete alunos.

Rua Haddock Lobo, 955, Jardins, tel. (11) 3063-5374;
www.nacozinharestaurante.com.br

nicolau rosa

Foi da união de suas duas grandes paixões, cozinhar e ensinar, que o chef Nicolau Rosa fundou sua escola, em 2000. Nela, ele oferece desde cursos básicos, para iniciantes, até cursos de capacitação de chef. As aulas são todas ministradas por Rosa e passam por todos os tipos de ingrediente e de preparo, de saladas e sopas a carnes e frutos do mar. Os alunos, 40 por turma, aprendem diferentes técnicas de cocção. A escola conta com 12 bem aparelhadas estações de trabalho.

Alameda dos Anapurus, 1664, Moema, tel. (11) 5094-0414;
www.nicolaurosa.com.br

curso de sushi shu matsuo

Ideal para quem não tem tempo durante a semana, os

cursos de sushi, sashimi e pratos quentes orientais são ministrados aos sábados e domingos pelo professor Paulo Takeo Nakamura. As turmas comportam até 15 alunos. Rua Pirituba, 65, Saúde, tel. (11) 5574-7021/7516-3232;
www.cursosushi.com.br

viver casa & gourmet

Opção para os que não querem desembolsar nada pela experiência gastronômica, pois todos os cursos são gratuitos. O Viver Casa & Gourmet tem como proposta ministrar cursos dinâmicos em que os alunos – até 50 em aula show e 20 nos workshops – aprendem a fazer o prato proposto, em aproximadamente 2 horas. Mantido pelo Grupo SEB, detentor das marcas Arno, Rochedo, Clock, Panex e Krups, o espaço tem parceria com grandes empresas do setor alimentício.

Rua Estela, 116, Vila Mariana, tel. (11) 5080-2766;
www.vivercasaegourmet.com.br

marcela maragliano

São oferecidos em média três cursos por mês, em geral, de cardápios completos, comandados pela chef Marcela Maragliano, uma das profissionais mais completas do mercado. Também ministra aulas sob encomenda, com o tema escolhido pelo aluno e dá treinamento para domésticas. No máximo, 13 alunos por turma.

Tel. (11) 3082-2145; marcelamaragliano.com.br

escola wilma kövesi de cozinha

Uma das mais tradicionais e completas da cidade, com cursos variados e professores de primeira linha, a maioria de chefs já experientes. Entre os cursos mais procurados estão o anual, de Objetivo Chef, e para iniciantes na cozinha. Aulas exclusivas com temas específicos e chefs convidados também estão entre os destaques. Bons exemplos são o de Sous Vide, com Alain Poletto, e o de Massas, com Ana Soares. Também oferece cursos para incrementar o dia a dia, como o de cozinha descomplicada, de cozinha saudável, de saladas, de comidinhas, de sanduíches, de boteco e aulas para crianças, de 9 a 14 anos. Entre os professores estão os chefs Carlos Siffert, Carole Crema, Marina Hernandez, Joel Ruiz, Gabriela Martinoli e Selva Fierro. Rua Cristiano Viana, 224, Pinheiros, tel. (11) 3063-1592 e 3082-9151;
www.wkcozinha.com.br

