



CURSO DE PROCESSAMENTO DE PESCADOS

Aprenda a fazer mais de 2 produtos à base de pescados para venda ou degustação em casa. Produtos como linguiças, croquetes, courinho recheado, torresmo de peixe, costelinhas, tirar filés e defumá-los, preparar peixes inteiros, defumação de diversos produtos, embalagem e conservação, etc. Ideal para Pesque-Pagues, Associações de Piscicultores, Clubes de Pesca.

Curso de 4 horas com Instrutor de Minas atuando pelo Sebrae e Senar-Tocantins. Para qualquer lugar do Brasil.

Parceria: freeboat.com.br

Informações do Anúncio

País: Brasil

Estado:

Cidade: Araguatins

Informações do Anunciante

Nome Completo: Roberto Vicente Ferreira de Carvalho

Telefone: 63-3474.2049

