

Marisqueiras recebem curso de receitas rápidas com pescado

Notícias

Postado em: 18/11/2021 09:11

Peixe no palito, fishburger, pururuca. Essas são algumas das iguarias que cerca de 100 marisqueiras baianas aprenderão a fazer nos próximos dias. Elas participarão de um curso de receitas rápidas de pescado, realizado pela Bahia Pesca. O objetivo do curso é preparar as profissionais para que possam obter uma renda extra com a gastronomia.

Peixe no palito, fishburger, pururuca. Essas são algumas das iguarias que cerca de 100 marisqueiras baianas aprenderão a fazer nos próximos dias. Elas participarão de um curso de receitas rápidas de pescado, realizado pela Bahia Pesca. O objetivo do curso é preparar as profissionais para que possam obter uma renda extra com a gastronomia. As aulas serão online e ao vivo, e incluem assuntos como beneficiamento e processamento de pescado, pré-higienização, manipulação de temperos e congelamento de produtos. As turmas foram divididas por regiões geográficas. As marisqueiras selecionadas nos territórios de São Francisco, Itaparica, Recôncavo e Região Metropolitana de Salvador terão aulas entre os dias 22 e 26 de novembro. Já as profissionais do Litoral Sul e da Costa do Descobrimento assistirão ao curso entre os dias 29 de novembro e 3 de dezembro. “Muitas profissionais já têm um talento natural para a gastronomia, mas ainda não conseguem desenvolver um trabalho profissional. O curso as ajudará a desenvolver melhor essa vocação”, afirma a instrutora do curso, Maria Aparecida Mendes, conhecida como Cida Pescadora. Todas as alunas receberão um kit com faca, tábua, avental, luva, touca e máscara.