

Conservas para degustação



Uma vez mais, os alunos do 3º ano do curso profissional de Restauração (restaurante-bar) surpreenderam os professores com uma iniciativa, no mínimo “deliciosa” e inesperada. Tratou-se de uma “prova organolética” de inovadoras utilizações de sardinhas em conserva, com vista ao desenvolvimento de novos produtos, na área das conservas, em parceria com uma empresa do ramo.

Aos convidados foram dadas a provar novas e “arrojadas” combinações de sabores e texturas que, após serem apreciadas, foram pontuadas para se escolher a combinação que agora vai ser trabalhada e melhorada. Atitudes empreendedoras como esta, mostram bem o espírito de

entrega ao curso destes jovens alunos.

{artsexylightbox path="images/stories/1415/conservas" previewWidth="" previewHeight="75" color="new_white"}}{/artsexylightbox}