

2 DEDOS DE CONVERSA

CIÊNCIA NA BIBLIOTECA

Laboratório de culinária, workshops com Sofia Magalhães

A química dos molhos e sobremesas cremosos: função de emulsificação (maionese, mousse de chocolate, e manteiga).

13 SET
—
15H

Solar dos
Zagallos,
Cozinha

A cozinha é um laboratório». Esta é uma afirmação que ouvimos frequentemente e que está repleta de verdade. Se tens curiosidade, gostas de ciência e te interessas por culinária, aproveita a oportunidade. No final, terás ainda a possibilidade de degustar o que foi confeccionado. Não é uma excelente ideia?

Duração: 120 min

Público-alvo: público em geral (> 7 anos)

Lotação máxima: 15 pessoas

Marcação prévia: 212947000
solar@cm-almada.pt

Sofia Magalhães adora cozinhar desde criança. É licenciada em comunicação social. Estudou culinária macrobiótica, fez cursos de food styling e food photography e frequentou workshops de culinária em Portugal e no estrangeiro. Cozinha regularmente para os amigos, família, blogue, revistas, restaurantes e outros eventos pontuais.