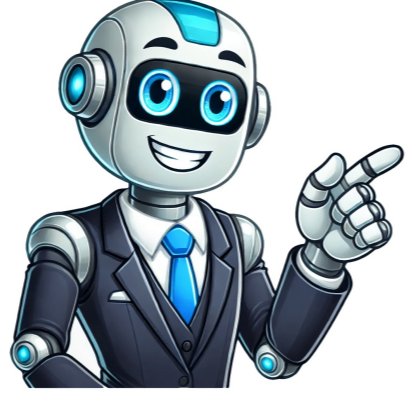


Continue



Curso de churrasqueiro

Aqui no Senac, pensou em curso, pensou em laboratório de prática profissional. Seja para começar uma profissão ou aprimorar a carreira, você aprende colocando a mão na massa, na ferramenta, na máquina, no equipamento, no software. Assista o vídeo e descubra esses espaços únicos de aprendizado!
CURSO MEGA DETALHADO DE CHURRASCO E BARBECUE
Mais um sucesso da maior escola de Churrasco do Brasil. Depois de formar mais de 6.500 alunos, lançamos nosso curso On-Line.DESCOUBRA OS SEGREDOS E PRINCÍPIOS: da carne, sal, temperos, calor, tempos, cortes, processos e muito mais. Tudo para você criar seu próprio estilo, sem copiar ninguém.+70 MÓDULOS PASSO A PASSO: teoria, segredos, dicas e receitas práticas para fazer na sua casa ou negócio. Bovinos, suínos, aves, vegetais, molhos e extras.TÉCNICAS BRASILEIRAS E AMERICANAS: Elapas de Churrasco (Carnes grelhadas) e também de Barbecue (Assadas e/ou de preparo mais lento). SURPREENDA SEUS AMIGOS, FAMILIARES E CLIENTES- você vai virar uma verdadeira FERA DA GRELHA!!!CRIE SEU PRÓPRIO ESTILO: aprenda a interpretar os sinais da carne, para desenvolver suas receitas e técnicas exclusivas.APRENDA DE VERDADE: este não é um "Curso de Papagaio", onde o Professor fala e o aluno repete. Ensinaamos a fundo o que acontece em todas as etapas.ACESSO VITALÍCIO: O curso não expira nunca, nem tem renovação. Compre uma vez e assista sempre que quiser no celular ou computador. E na sequência desejada (Não é preciso terminar uma etapa para passar para outra).OBTENHA SEU CERTIFICADO: você recebe seu Diploma pela plataforma Hotmart. Importante para Chefs Profissionais e também Amadores.DETALHADO MESMO: receitas em tom de graça no YouTube, aqui mostramos todos os detalhes passo a passo. Ao longo dos episódios compartilhamos dicas, segredo e manhas, não apenas a forma de preparo.PARA TODOS: neste curso os novatos vão virar EXPERTS e os veteranos e Profissionais viram verdadeiras FERAS DA GRELHA.MUITO ALEM DA PICANHA NO SAL GROSSO: receitas diferenciadas nos estilos Americanos, Argentinos e Brasileiros. Super acima do novo normal. E MUITO MAIS: várias opções e combinações de molhos, marinadas e extras.Além do conteúdo, os alunos têm elogiado a forma dos episódios.
CURSO COMPLETO E MEGA DETALHADOSR197,00. Valor baixo para tanto conteúdo vitalício(PIX, Débito/Crédito/Boleto)OU até 12 X R\$19,19 (Cartão)Garantia de 7 dias ou seu dinheiro de volta.Pela plataforma Hotmart: líder em cursos on-lineSegurança, garantia, qualidade e suporte. Lista dos Módulos no final desta página
CONTATOS ACADEMIA DE CHURRASCO-Whatsapp: (11) 99291.2000e-mail: Instagram: academia_de_churrascoAPRESENTAÇÃO FRED PAIM:BBQ-Pitmaster certificado nos Estados Unidos por Miron MixonFire-Chef certificado na Inglaterra pela WBAJuiz Oficial da World Barbecue Association (WBA)Discipulo do Grande Campeão de BBQ Myron MixonDomador del Fuego certificado no Chile pela ACPCapitão da Equipe Brasileira no Mundial de BBQ na IrlandaApresentador do Canal Rural e da Academia da CarneProdutor do programa BBQ Brasil do SBTcursos ministrados nas Américas do Sul, do Norte e EuropaMais de 6.500 alunos presenciais desde 2012 TUDO EXPLICADO A FUNDO, antes de se tornar um dos maiores especialistas em churrasco do Brasil, o Apresentador FRED PAIM foi Diretor de Marketing de grandes multinacionais no Brasil e exterior. Com sua experiência corporativa, criou uma metodologia clara e direta, contando os segredos de forma acessível. O conhecimento é transmitido na etapas da teoria e também ao longo de cada receita ou técnica.Fred Paim ensina os princípios para você interpretar os sinais da carne, dominar o processo e criar seu próprio estilo de Churrasco e Barbecue. TEORIA E DICASI1- O curso, sequência e metodologia2- O Nome do Jogo é Líquido (Sumo)3- O Sal na Carne e seus Efeitos4- Grelhando do Início ao Fim5- A Importância do Descanso6- Do Contra-Filé ao Bife de Chortizo7- Tempero Dry Rub, a base do BBQ8- Carvão: Acendimento e Controle9- Conhecendo os Pontos da Carne10- Apresentador Fred Paim11- Carne COM e SEM descanso12- Selar/Grelhar x Grelhar Direto13- Linha Swift e Carne Congelada RECETAS COM BOVINOS1- Picanha Marinada no Vinho2- Prime Rib à Fiorentina3- Assado de Tira na Grelha4- Picanha Secreta com Café5- T-Bone com Molho Whiskey6- Fraldinha Marinada no Whiskey7- Costela Bovina: Assar/Servir9- Cupim Casquerado: Preparo10- Cupim Casquerado: Assar/Servir11- Cupim na Pressão e Grelha12- Bombom de Alcatra Spicy Crust13- Shoulder Steak Recheado: Início14- Shoulder Steak Recheado: Assar15- Cheese Steak (Filé com Queijo)16- Calzone de Carne/Kafta Cheese17- Calzone Mega/Kafta Cheese18- Hamburguer (Ciclo Completo) RECETAS COM FRANGO1- BBQ Spicy Chicken (Picante)2- Chicken + Bacon Medallions3- Drunken Chicken (Na cerveja)4- Surf & Turf Chicken (Anchovies)5- Crispy Chicken (Crocante) TUDO DETALHADO.Todas as Receitas Passo a Passo RECETAS COM SUÍNOS1- Costelinha BBQ: Assar/Servir2- Costelinha BBQ: Assar/Servir3- Costelinha à Brasileira4- Pork Chops: Bisteca em 2 estilos5- Copa Loureiro6- Forco Desfiado7- Trunça de Bacon8- Filet Mignon Suíno9- Sweet Sausage: Linguiça BBQ10- Leftovers: Sanduíches11- Torressmo na Grelha (Bônus) MOLHOS AMÉRICA NORTE1- Molho BBO de Verdade2- Molho Rápido de Whiskey3- Molho BBQ Picante/Spicy Glaze4- Molho/Marinada Whiskey5- Molho BBQ Cítrico (Cítric Sauce)6- Molho Beer BBQ (Cerveja)7- Molho White BBQ (Branco)8- Molho Steak Sauce (Gravy)9- Chutney de Abacaxi e Bourbon11- Yellow Dressing: para vegetais12- Manteiga de Ervas: Herbs Butter13- Manteiga de Alho: Garlic Butter14- Manteiga de Aliche: Surf & Turf MOLHOS AMÉRICA DO SUL1- Chimichurri Clássico2- Chimichurri Salsa Crolla3- Chimichurri Cítrico4- Molho de Vinho & Alho5- Xarope Balsâmico (Fiorentina)6- Molho "Café com Leite"7- Molho Salsa Verde (Quente) VEGETAIS NA GRELHA1- Veggies on the Grill2- Pototo Bacon Bombs3- BBQ Baked Potato4- Pimentão Cheese (Pimentão)5- Pototo Hot Salad (Quente)6- Grilled Squash/Abóbora Cabochan Nesse artigo você vai encontrar uma grana nesse mercado, saiba que alguns dos melhores churrasqueiros compartilharam seus segredos em cursos online.E você pode acessar todos eles de forma prática e por um valor bastante acessível. Então, veja abaixo alguns dos melhores cursos de churrasqueiro online.TOP 5 Cursos de Churrasqueiro Online de 2025RankingLogoCursoPreço R\$Nota(O a 5)Link#01 American BBQ#02Academia de Churrasco297,005,0Link#03Churrasco do Sul199,004,5Link com desconto#04Aprenda de Churrasqueiro259,004,5Link com desconto#05 Os Segredos do Churrasco147,004,3Página do curso#01 - American BBQ curso American Barbecue e ensinado pelo professor Rodrigo Boeno, um dos maiores especialistas em churrasco americano no Brasil.Rodrigo tem muitas certificações e já ganhou vários campeonatos de churrasco pelo país, incluindo o famoso Pitmasters Brasil. Ele também é juiz certificado e membro da Kansas City Barbeque Society (KCBS), uma organização importante de barbecue.No curso, você vai aprender sobre todos os detalhes do churrasco americano. Alguns dos temas principais incluem tipos de lenhas, como defumar carnes, cortes de carne, temperos, marinadas e muito mais.Assista ao vídeo abaixo para ver uma aula do Rodrigo e conhecer como ele ensina!O curso tem de 10 horas de conteúdo e material de apoio para ajudar o aluno a compreender o universo do churrasco.Clique no link abaixo para acessar a página oficial com mais informações sobre o treinamento e fazer sua inscrição:Clique aqui para acessar a página oficial do curso #02 - Academia de ChurrascoAcademia de Churrasco tem mais de 10 anos no mercado e já formou cerca de 6.000 alunos em todo o país, tanto no curso online quanto nos seus cursos presenciais.O curso é reconhecido por abordar muito mais do que receitas, mas sim as técnicas e fundamentos para se preparar um churrasco de qualidade. Que vai desde o domínio do fogo, temperatura, cortes e outros aspectos fundamentais.É um curso muito bem avaliado pelos alunos e tem recomendação como um dos cursos online de churrasco mais indicados por nossa equipe. Veja abaixo mais informações a respeito do curso:Para saber mais informações a respeito do curso da Academia de Churrasco, ou fazer sua inscrição, clique no botão abaixo:Clique Aqui e Conheça da Academia de Churrasco#03 - Churrasco do SulTodos sabem que a região sul do Brasil é famosa por suas técnicas de churrascaria tradicional que trazem todo um sabor especial à carne.Com base nisso o curso Churrasco do Sul tem uma abordagem específica das técnicas utilizadas pelos melhores churrasqueiros dessa região.O curso é dividido em 6 módulos, e fala de controle do fogo, técnicas de churrasqueira, grelha e panela, os variados tipos de cortes de carne e outras coisas mais.Veja no vídeo abaixo mais informações sobre o curso:Para saber mais informações a respeito do curso Churrasco do Sul, clique no botão abaixo:Clique Aqui e Conheça o Curso Churrasco do Sul#04 - Aprenda de ChurrasqueiroO curso Aprenda de Churrasqueiro também chega como uma ótima opção no mercado de cursos com uma coisa em mente: ser mais simples e mais prático possível.E ministrado por Igor Ribas e ele tem uma filosofia: "churrasco é carne na brasa", pra ele há muita regra sendo criada e o curso é para ensinar você de uma forma direta, sem esse tanto de regra que podem estar sendo criadas por aí.Dividido em 11 módulos, o curso ensina uma introdução ao churrasco, tipos de cortes, como comprar carnes e outras técnicas.Veja no vídeo abaixo algumas informações a respeito desse curso:Para saber mais informações a respeito do curso Aprenda de Churrasqueiro, clique no botão abaixo:Clique Aqui e Conheça o Curso Aprenda de Churrasqueiro#05 - Os Segredos do ChurrascoO curso Os Segredos do Churrasco é voltado para quem quer aprender o churrasco de forma prática e se tornar o melhor churrasqueiro da família.O curso trata desde assuntos mais básicos como aprender a comprar as carnes, aprender a cortar, esperar, temperar e a assar uma boa carne.Vale ressaltar que o professor Juliano Casara também é da região sul, então boa parte das técnicas que ele ensina são de uso naquela região.Para saber um pouco mais sobre o curso veja o vídeo abaixo:Para saber mais informações a respeito do curso Os Segredos do Churrasco, clique no botão abaixo:Clique Aqui e Conheça o Curso Os Segredos do ChurrascoTodos os cursos dessa página são hospedados pela plataforma hotmart, o que garante a segurança total de que a devolução do seu dinheiro será feita dentro do prazo de garantia.Como consumidor você tem direito ao arrependimento garantido por lei e no mínimo 7 dias de garantia em todos os cursos.O que significa que você pode cancelar qualquer curso que você comprar por qualquer motivo dentro desse prazo de garantia.Então, se você tem dúvida se algum curso vai te atender, você pode comprar, verificar e decidir se irá continuar com o curso. Se você é do tipo que faz seu churrasco de chinele, bermuda, paninho no ombro e não tem medo de sujar a mão de carvão, esse curso é para você.Prepare-se para receber dezenas de perguntas como: "o que você fez pra deixar a carne com essa maciez?"; "qual é o segredo desse tempero?"; e por aí vai...Além de aprender a escolher cortes, temperar e dominar a grelha e acertar os pontos de cada um dos seus convidados, você vai descobrir como preparar o famoso Dry Aged do Quintal deBetti.Com essa técnica de maturação que o próprio Rogério Betti desenvolveu em seus Estados Unidos para o Brasil, você vai transformar um corte tradicional em um churrasco macio e de sabor único.Seus amigos e familiares nunca mais vão querer que outra pessoa, além de você, fique na churrasqueira.Em busca do churrasco perfeitoNa primeira parte do curso, você aprende quais são as melhores técnicas para a preparação de um churrasco perfeito. Mas, antes, entende o panorama mundial da carne e os pilares da cadeia produtiva, quais são as etapas de cortes bovinos, as técnicas de maturação e como escolher a melhor carne para levar à sua mesa.Como ser um bom churrasqueiro e fazer um churrasco incrívelRogério Betti conta o histórico da sua família que tem quatro gerações de açougueiros e como se transformou em uma referência no universo do churrasco, revolucionando a produção e o consumo de dry aged no Brasil. Você também se informa sobre o processo para levar uma carne de qualidade à mesa.Cortes de churrasco: bovinos e carcaçasDiretamente de um frigorífico, deBetti mostra quais são as etapas para obter os cortes finais que você consome. Aprenda a identificar qual é a carcaça que origina os cortes nobres e a carcaça com perfil inferior que será comercializada como commodity.Dry Aged X Wet AgedAfinal, quais os segredos da maturação? Para detalhar as diferenças entre os dois métodos de maturação – a seco (dry aged) e a vácuo (wet aged), Rogério mostra, diretamente do açougue deBetti, os detalhes das diversas etapas que atribuem maciez e sabor característicos à carne maturada.Preparação do churrascoEste é o momento de olhar para trás, compreender a evolução e as diversas formas de lidar com o fogo. Depois do panorama histórico, você se prepara tecnicamente para grelhar: separe o kit de churrasqueiro e aprenda de uma vez por todas a usar a faca.Como escolher as carnes para o churrascoRogério Betti mostra, dentro de um açougue tradicional, quais são os alertas e critérios de compra que te ajudarão a escolher carne com mais propriedade. Você também aprende sobre embalagens e cuidados de conservação.Fogo e Temperos para o ChurrascoAprenda a comandar a churrasqueira e entenda qual é o momento certo para acendê-la, como alimentar o fogo e mantê-lo na temperatura ideal. Rogério também ensina alguns conceitos sobre temperos da carne e apresenta opções saborosas.GrelhadosO objetivo é que você aprenda mais sobre a grande especialidade de Rogério Betti: os grelhados. Você descobrirá como atingir os pontos da carne, o malpassado, malpassado para o ponto, ao ponto e ao ponto para bem passado. Além disso, também aprende sobre a reação de Maillard, que eleva o nível do churrasco.Depois de aprender sobre grelhados e a técnica de cocção, o que é aprender a administrar o fogo, o tempo e como se preparar para servir diversos cortes ao mesmo tempo. Descubra, também, como preparar flat iron, ribeye, dry aged, picanha e fraldinha.Acompanhamentos do ChurrascoOs acompanhamentos também têm seu momento de estrelas do churrasco. Aprenda a prepará-los na brasa. Saiba como fazer três receitas: a farofa do Quintal deBetti, tábuas de legumes, que democratiza o churrasco para quem não come carne, e a beterraba na brasa com molho de limão.Para quem é esse curso de churrasqueiroPessoas que gostam de fazer churrasco e querem aprender técnicas profissionais.Todos que gostam de inovar e experimentar novos preparos da carne, como o Dry Aged e Wet Aged.Quem deseja aprender a preparar os acompanhamentos ideais para um evento.Profissionais da grelha que querem elevar suas técnicas com um dos maiores churrasqueiros do país Restaurants, churrascarias e steakhouses:Área internacional: Hotéis, Cruzeiros, Resorts, churrascarias e restaurantes internacionais;Desenvolvimento de produtos e receitas;Empreendedorismo e negócios: Churrascarias, restaurantes, steakhouses e açougues;Ensino e barbecue education; CURSO PRÁTICO PRESENCIALVamos definir a próxima dataInscrições em breve. Garanta sua vaga.O melhor e mais renomado Curso de Churrasco e Barbecue.Você vai virar Fera da Grelha, curtindo a experiência.TUDO INCLUIDO: Teoria e prática com 6 carnes, 3 extras, avental, apostila e diploma a inscrições CURSO PRESENCIAL SEM PREVISÃO CONTEÚDO DO CURSO PRESENCIALTEORIA E PRÁTICA: Bife de Chortizo, Costelinha Baby Back Ribs, Polpetone Grill, Pork Belly/Panetta, Picanha Secreta, Fraldinha Marinada + Tempero Dry Rub, Molho BBQ e Molho Whisky. MUITO ALEM DE UM CURSO: a Academia de Churrasco oferece a verdadeira experiência de gastronomia na grelha.DESCOUBRA OS SEGREDOS enquanto prepara e degusta carnes incríveis, com receitas e técnicas surpreendentes e sabores memoráveis.NA AULA TEÓRICA explicamos os princípios e processos. E também o que acontece com o calor, sal, carnes, temperos, pontos, etc. Assim o participante entende como interpretar os sinais e controlar os elementos a seu favor.PARTE PRÁTICA: você ganha seu avental e recebe as carnes para preparar e aprender de verdade.SEGURANÇA CUIDADOS EXTRAS: local aberto, luvas, máscaras, álcool gel, distanciamento social, utensílios descartáveis ou esterilizados e bom senso.DEPOIS VEM A "MÃO NA CARNE" COM AÇÃO DE VERDADE:1- CURSO PRÁTICO: os participantes pilotam a churrasqueira com apoio de monitores e do instrutor. Preparam algumas carnes e compartilham outros.2- AULA SHOW: nossa equipe prepara as carnes, ensinando o passo a passo de forma participativa. Todos vão saboreando e aprendendo como fazer.Na parte prática, as carnes são fornecidas já cortadas, para manuseio com pinças e/ou luvas, sem precisar sujar as mãos. Muito prático, educativo e seguro.Todos participam ativamente, não importando sua desinvoltura ou experiência na cozinha. Todo mundo curte, aprende e come muuuuuuito bem. E as bebidas estão incluídas (Cerveja, Refrigerante, Suco e Água).Além do seu avental, apostila e diploma. Cursos nas técnicas de Grilling, Barbecue e até Smoking. Veja a programação aqui ou no Instagram: @academia_de_churrascoMais detalhes na seção Inscrições deste site. Aula prática nas estações com preparação e degustação Equipamento completo de alta qualidade: carvão, lenha ou gás Exemplo: Costelinha Americana (Baby Back Ribs BBQ) Preparação e planejamento do churrascoTécnicas Grilling, Barbecue e Smoking (Dependendo do curso)Tipos e cortes de carneDicas sobre uso do sal, temperos e molhosDicas sobre compra e escolha da carneComo deixar no ponto desejado: mal passado, ao ponto ou bem passado. Saiba interpretar os sinais para acertar sempreManuseio da carne antes e durante na grelha e depois na tábuaCortes de preparo Lento X RápidoReceitas de marinadas e temperos Dry RubSegredos do bom churrasco e muito mais 1- CURSO DE CHURRASCO: voltado para Pessoas Físicas. Foco no aprendizado, e conteúdo. Ideal para quem busca conhecimento para sua casa ou negócio. Módulos básicos ou avançados. Veja mais na página Contato/Inscrições.2- WORKSHOP DE CHURRASCO: voltado para empresas e grupos. Eventos sob medida com foco no entretenimento e trabalho em equipe (Team Work). Ideal para relacionamento, networking, motivação e integração de pessoas. Consulte sobre nossos workshops e eventos corporativos sob medida, na nossa divisão WWW.GRILLEXPERIENCE.COM.BR Corporativo: Grill Experience Atividade divertida, com conteúdo e aprendizado na prática Todos do grupo participam ativamente. E curtem a experiência Experiência completa: teoria e prática sobre Churrasco e Barbecue Fred, o curso que você ministrou foi espetacular. Fui meio que sem saber como seria. Hoje tenho a certeza que foi tudo guiado por Deus, pois mesmo sendo poucas horas para um tema tão rico me fez mudar minha visão na gastronomia e querer entrar de vez na área de assador. Continue sendo esse homem iluminado, dedicado, que mesmo tendo tanta bagagem, tem vontade de passar conhecimento para outros. Thiago Guimarães, Vila Velha, Espírito Santo Estou muito honrado, um prazer enorme participar do curso. Na apreciação do Chef, sua equipe e alunos deu para ver que tem muito amor envolvido. Aprendi muito e pode ter certeza que vou participar de mais cursos na Academia de Churrasco.Renato Vinicius, São Paulo SP A Academia de Churrasco é a maior e melhor escola de gastronomia na grelha do Brasil. A verdadeira experiência prática nas técnicas Grilling, Barbecue e até Smoking. Cursos e workshops com conteúdo e diversão. Temos o melhor equipamento do país, com 20 estações completas, Pit Smoker, Parrilha Varal Pantaneiro, Fogo de Chão, Flame e uma metodologia super eficiente. Na Academia de Churrasco, os mais experientes aprendem truques avançados e os novatos tornam-se experts. Tudo isso curtindo nossos eventos incríveis e comendo muito bem. CURSOS "MÃO NA MASSA, OOPS, NA CARNE": Depois da base teórica completa, os participantes fazem churrasco na prática, "pilotoando" as grelhas de verdade. Ninguém fica parado e todo mundo atua, não importando a idade, gênero ou experiência na cozinha. E durante o evento, todos saboreiam deliciosas carnes grelhadas, assadas e defumadas, junto com cerveja e refrigerante à vontade. O YouTube está cheio de receitas, mas para virar Fera da Grelha no mundo real, participe da Academia de Churrasco. 15 Razões para Participar da Academia de Churrasco Fantástico!! Surpreendo as expectativas !!! Além de muito conhecimento e técnicas, clima muito descontraído!!!Honrado em fazer parte da família FERAS da GRELHA! Alex S.Eu e Rafa gostaríamos de agradecer pelo dia único e muito especial, aonde pudemos fortalecer ainda mais nossos laços como casal, afinal cozinhar é um ato de amor ao próximo! Agradecemos de coração pelo empenho e dedicação de todos, ao Chef Fred e sua equipe. Karen e RafaelFred é um mentor excepcional e descomplica tudo que conhecemos sobre o assunto e, o mais importante, lhe ensina a paixão pela Família, Amizade e claro o Churrasco! Você se torna uma Fera na Grelha e de quebra sai motivado em relação à qualidade de vida. Renato FerreiraPassando pra agradecer pelo dia de hoje!! Foi demais! Divertido e delicioso! © Obriga pela receptividade e carinho com a minha família! Amamos!! Patricia S.Veja cada centavo investido. A aula dada é ótima, com várias dicas muito boas, depois colocamos em prática. O ambiente é muito divertido e tanto a comida como as bebidas oferecidas são ótimas. Extremamente recomendado! Denis S.Eu recomendo muito esse curso, o melhor que já fiz. O mestre Fred Paim me ensinou tudo que sei de churrasco. Danny H. Excelente Curso. O Chef Fred é show de bola e entende de tudo sobre churrasco. E os ajudantes também sempre prestativos. Daniel S.Churrasco delicioso, professor super preparado, equipe muito simpática, lugar bacana, tudo de primeira. Vera P.Fui super bem recepcionada, tive dicas e informações importantíssimas para seguir com o meu empreendimento. Patricia P.Mais depoimentos de participantes no link do cabeçalho Vídeo Depoimento do Amigo Rafael Capelo sobre a Academia de Churrasco Os participantes assistem a uma aula, recebem o avental e assumem a "pilotagem" das churrasqueiras, sendo apoiados por monitores e orientados pelo instrutor. O curso acontece em estações completas para churrasco, incluindo um pit-smoker. Uma ação divertida, interativa e dinâmica. As carnes são fornecidas pré-cortadas e ninguém precisa sujar as mãos. Cada um prepara a sua maneira, criando seu estilo. O apresentador Fred Paim é um Pitmaster experiente, com certificação nos Estados Unidos e na Europa. Discipulo do super campeão Myron Mixon, o maior churrasqueiro de todos os tempos. Participa de campeonatos no exterior desde 2009 e foi capitão da equipe brasileira no mundial de BBQ na Irlanda, evento oficial da World Barbecue Association (WBAQ). Fred integra o barbecue americano com o jeito brasileiro de preparar grelhados. E inclui até Smoking/Defumação no curso. Consulte as próximas turmas da Academia de Churrasco e venha virar uma Fera da Grelha. VIDEO DA ACADEMIA DE CHURRASCO Satisfação Garantida. Conteúdo, Churrasco Delicioso e Diversão Incrições para Cursos da Academia grill Experience & Eventos Corporativos