



Coxinha Gourmet

R\$ 40,00

Curso em Ebook Coxinha Gourmet

A coxinha, tal qual em sua forma atual, tem sua origem no século XIX, na região da Grande São Paulo, no estado de São Paulo. Segundo historiadores da alimentação, a coxinha foi desenvolvida durante a industrialização de São Paulo, para ser comercializada como um substituto mais barato e mais durável às tradicionais coxas de galinha que eram vendidas nas portas de fábricas.

Aprenda Todos os SEGREDOS para produzir e vender Coxinhas Gourmet.

Afinal o que irei aprender nesse curso:

-Recheios; camarão, shimeji, legumes, vegano, carne seca, frango, carne, couve, stroganoff e muito mais....

-Massa: massa de leite, massa batata, massa mandioca, massa sem glúten e muito mais....

Acesse o site, copie e cole o link: <https://meuportaldecursosonline.com/coxinha-gourmet/>

>>>Pesquise no Google >> Meu Portal de Cursos Online

Informações do Anúncio

País: Brasil

Estado: SP

Cidade: Monções

CEP: 04571936

Informações do Anunciante

Nome Completo: Vera Lucia Da Silva

Telefone: 32988206881

Website: <http://meuportaldecursosonline.com/>

**Curso em Ebook
Coxinha Gourmet**



Recheios Diversos



Curso Coxinha Gourmet

