

MANUAL DO ALUNO

DISCIPLINA ORGANIZAÇÃO E TÉCNICAS DE COZINHA

Módulos 11 e 12

República Democrática de Timor-Leste
Ministério da Educação



FICHA TÉCNICA

TÍTULO

MANUAL DO ALUNO - DISCIPLINA DE ORGANIZAÇÃO E TÉCNICAS DE COZINHA
Módulos 11 e 12

AUTOR

EMÍLIA FLAMBÓ

COLABORAÇÃO DAS EQUIPAS TÉCNICAS TIMORENSES DA DISCIPLINA

COLABORAÇÃO TÉCNICA NA REVISÃO



DESIGN E PAGINAÇÃO

UNDESIGN - JOAO PAULO VILHENA
EVOLUA.PT

IMPRESSÃO E ACABAMENTO

XXXXXX

ISBN

978 - 989-753 - 369 - 1

TIRAGEM

350 EXEMPLARES

COORDENAÇÃO GERAL DO PROJETO

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO DE TIMOR-LESTE
2015



Índice

Cozinha Internacional.....	7
Apresentação.....	8
Objetivos de aprendizagem.....	8
Âmbito de conteúdos.....	8
1. Receituário da cozinha internacional.....	10
1.1. Pratos individuais.....	10
1.2. Fundos.....	10
1.3. Caldos.....	12
1.4. Molhos.....	14
1.5. Sopas.....	17
1.6. Cremes.....	22
1.7. Aveludados.....	24
1.8. Pratos de peixe e marisco.....	26
1.9. Pratos de carnes, aves e caça.....	28
Atividades.....	33
2. Pratos confeccionados em vários países do mundo: preparação, confeção e apresentação e importância cultural.....	34
2.1. Espanha.....	34
2.2. França.....	36
2.3. Inglaterra.....	42

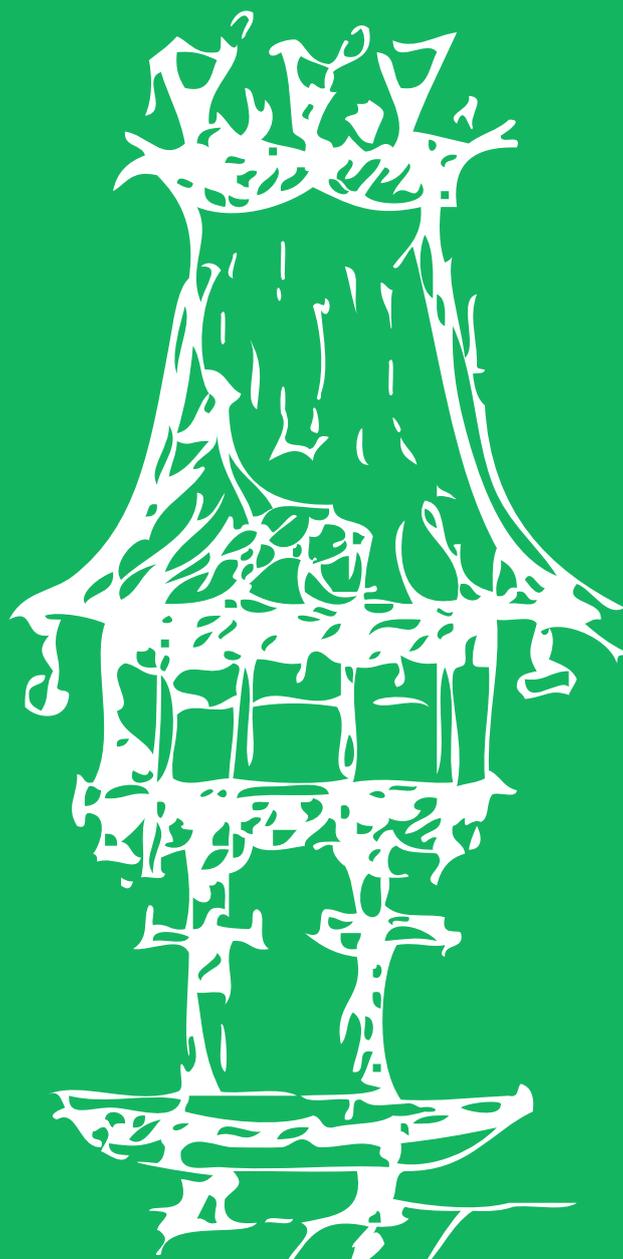


2.4. Rússia.....	44
2.5. Itália.....	45
2.6. Hungria.....	47
2.7. Turquia.....	48
2.8. China.....	50
2.9. Japão.....	51
2.10. Brasil.....	52
Atividades.....	54
Bibliografia/Outros recursos.....	55
Artes Decorativas.....	57
Apresentação.....	58
Objetivos de aprendizagem.....	58
Âmbito de conteúdos.....	58
1. Decoração na cozinha: valorização dos alimentos.....	59
Atividades.....	67
2. Tipo de decoração de acordo com.....	68
2.1. Tipo de cozinha.....	68
2.2. Tipo de alimento.....	68
2.3. Circunstâncias.....	68
2.4. Tipo de público.....	69
Atividades.....	70
3. Produto final – visualização.....	71



Atividades	74
4. Serviços especiais	75
Atividades	79
Bibliografia	80







Cozinha Internacional

Módulo 11

Apresentação

Neste módulo pretende-se que os alunos adquiram conhecimentos mais aprofundados acerca do que é possível efetuar a nível de inovação na cozinha internacional e dos contributos desta cozinha para o cardápio mundial, tendo sempre em conta o equilíbrio alimentar e uma apresentação agradável.

Pretende-se que os alunos elaborem ementas temáticas e confeccionem pratos de vários países.

Objetivos de aprendizagem

Sugere-se, no final do módulo que o aluno seja capaz de:

- Preparar, confeccionar e apresentar pratos clássicos da cozinha internacional;
- Explicar a importância da elaboração de pratos clássicos da cozinha internacional no cardápio mundial de cozinha

Âmbito de conteúdos

Neste módulo pretende-se apresentar dados referentes a:

1. Receituário da cozinha internacional

- 1.1. Pratos individuais
- 1.2. Fundos
- 1.3. Caldos
- 1.4. Molhos
- 1.5. Sopas
- 1.6. Cremes
- 1.7. Aveludados
- 1.8. Pratos de peixes e mariscos
- 1.9. Pratos de carnes, aves e caça
- 1.10. Guarnições



2. Pratos confeccionados em vários países do mundo: preparação, confecção, apresentação e importância cultural

2.1. Espanha: Gaspacho, Paella à Valenciana

2.2. França: Mouclade, Coq-au-Vin, Bouillabaisse, Choudroute, Linguado à Meunier, Conquilles Saint-Jacques

2.3. Inglaterra: Roastbeef com Yorkshire Pudding

2.4. Rússia: Lombo Strogonoff

2.5. Itália: Minestrone, Spaghetti alla Carbonara

2.6. Hungria: Goulash

2.7. Grécia: Musakka

2.8. China: Porco Agridoce, Porco à Pequim

2.9. Japão: Tempura, Sushi

2.10. Brasil: Feijoada



1. Receituário da cozinha internacional

1.1. Pratos individuais

Este tipo de confeção, servida em pratos individuais, está associada ao tipo de serviço designado à Americana. O facto do prato ser preparado na cozinha, possibilita ao cozinheiro demonstrar a sua técnica e arte, para além da de confeccionar, de decorar o prato.

Indicado para serviços formais, provas de degustação onde a criatividade na mistura de sabores, cores e formas são uma obrigatoriedade. Também é designada por “cozinha de autor”.



Anchovas do Cantábrico com creme de rúcula, tomate (autor Arrop – Valencia Espanha)

1.2. Fundos

Fundo Branco de aves

Prepara-se da mesma maneira que o fundo vulgar mas junta-se uma galinha pequena.



Fundo de carne de caça

Atar 1,5 kg de bocados de cabrito-montês (mão, peito e outros bocados de qualidade inferior), amassar uma perdiz velha e um faisão velho, pincelar tudo com manteiga e alourar no forno, em cima de uma chapa. Descascar e cortar em rodela 150 gramas de cenouras e 150 gramas de cebolas, 1 kg de lebre ou coelho bravo e as carnes. Diluir os sucos da chapa em 0,5 l de vinho e 0,5 l de água e reduzir. Deitar numa panela, acrescentar 2,5 l de água, ferver, escumar e temperar levemente com sal e pimenta. Juntar um grande ramo de cheiros, um ramo de salva, dez bagas de zimbro e um cravo-da-índia. Cozer durante 3 horas em lume brando. Retirar a gordura e depois passar num passador fino ou estamena.

Fundo de vitela ligado

Reduzir a três quartos 2 l de fundo escuro de vitela. No momento de usar, ligar com 15 gramas de araruta diluída em três colheres do mesmo fundo de vitela frio. Passar por estamena. Conservar quente em banho-maria.

Fundo de vitela com tomate

Adicionar 2 l de fundo escuro de vitela a 2 dl de puré de tomate. Reduzir a três quartos. Passar por uma peneira fina ou estamena.



1.3. Caldos

Caldo de galinha

2 litros de caldo de galinha

2 ovos

40 gramas farinha

Noz-moscada, parmesão e sal, q.b.

Técnica de confecção

Põem-se numa panela, com água que cubra a galinha, e devidamente temperada com sal, o toucinho, a parte branca do aipo, a cebola e os grãos de pimenta. Quando levantar fervura mergulha-se a galinha. Em voltando a ferver, diminui-se o calor, devendo continuar a ferver em lume brando até a ave estar cozida. Côa-se por passador e depois de arrefecer um pouco mete-se no frigorífico. No dia seguinte retira-se a capa de gordura solidificada que se tiver formado na superfície.

Caldo à grega

2 litros de caldo de galinha

1 ovo

1 colher de chá de sumo de limão

Técnica de confecção

Batem-se, separadamente, a gema até branquear e a clara até principiar a formar novelos arredondados. Envolvem-se uma na outra com uma espátula de borracha, com leveza, a fim de não rebentar as bolhinhas de ar das claras. Juntam-se primeiro o sumo de limão, mexendo bem, e depois, batendo então vigorosamente, 2 dl de caldo muito quente. Incorpora-se tudo no restante caldo quente e leva-se a lume brando durante 1 ou 2 minutos, para cozer. Serve-se sem demora.



Caldo-verde

½ kg de batatas

1 couve portuguesa ou galega

Água, sal e azeite, q.b.



Técnica de confeção

Fazem-se as folhas das couves num rolo, apertam-se na mão e cortam-se em fios o mais fino possível, utilizando uma faca bem afiada. Lavam-se em várias águas frias, esfregando-as com as mãos, até a última água não ficar esverdeada. Descascam-se as batatas e cozem-se em água, temperada de sal, em quantidade suficiente para obter o caldo. Passam-se pelo espremedor, junta-se uma colherada de azeite, deixa-se ferver para o cozer e à hora de servir, deita-se a couve. Coze-se em lume forte, com a panela destapada para a couve ficar verde, retirando do lume pouco depois de levantar a fervura. Em algumas regiões, tempera-se o caldo com azeite cru e, noutras coloca-se para além do azeite rodelas de chouriço.

Caldo de carneiro com presunto

½ kg carneiro do fundo

150 gramas ossos de presunto

30 gramas de toucinho

1 cebola pequena

1 cenoura média

1 cravinho

Sal e água, q.b.

Técnica de confeção

Limpa-se o carneiro do sebo e leva-se ao lume com 3 litros de água e todos os temperos acima mencionados. Deixa-se ferver em lume brando durante 3 horas e cõa-se depois por passador de rede.



Caldo de Miudezas

Mergulhar duas miudezas de frango e 2 l de água fria e levar à ebulição. Descascar e cortar em rodela fina quatro cenouras médias, dois nabos, três brancos de alho-porros, dois ramos de aipo e um pedaço pequeno de pastinaga. Tirar a espuma do caldo, acrescentar os legumes bem como uma cebola picada com cravo-da-índia, dois ramos de cheiros, dois dentes de alho esmagados, sal e pimenta. Manter uma ebulição suave durante a cozedura total (cerca de 1 hora e 30 minutos). No momento de servir desossar os miúdos e juntar as carnes ao caldo, bem como o sumo de meio limão e salsa cortada. Retificar o tempero. É possível, à maneira grega, pôr a cozer dois punhados de arroz no caldo e ligar com gema de ovo.

Caldo de legumes dietético

A sua preparação é grandemente facilitada se se possuir um forno micro-ondas. Cortar uma fina juliana ou picar num aparelho elétrico os legumes crus em pot-au-feu. Meter numa tigela duas colheres de sopa desta juliana, encher de água, salgar ligeiramente ou mesmo nada. Deixar cozer 6 minutos no forno de micro-ondas, mexendo a mistura 2 minutos depois, a seguir 4 minutos de cozedura. Juntar uma colher de café de salsa cortada e, facultativamente, uma avelã de manteiga.

1.4. Molhos

Molho Cambridge – Cozinha Inglesa

Tirar completamente o sal a seis anchovas e retirar depois as espinhas. Esmagar juntamente três gemas de ovos cozidos, a carne das anchovas, uma colher de sopa de alcaparras e um raminho de estragão e de cerefólio. Juntar à mistura uma colher de sopa de mostarda inglesa e pimenta. Bater com óleo de amendoim ou de girassol como uma maionese e juntar depois uma colher de sopa de vinagre.

Retificar o tempero. Juntar cebolinho e salsa cortadas.



Molho Bearnês – Cozinha Francesa

Deitar numa caçarola uma grande colher de sopa de chalotas picadas, duas colheres de sopa de cerefólio e de estragão picados, um ramo de tomilho, um fragmento de folha de louro, 0,5 dl de vinagre, 0,5 dl de vinho branco, com um pouco de sal e de pimenta. Reduzir dois terços e deixar depois amornar. Cortar 125 gramas de manteiga aos pedacinhos. Desfazer duas gemas de ovos e misturá-las com uma colher de sopa de água. Juntá-las na caçarola e altear com batedor em lume muito brando. Assim que as gemas tenham engrossado, juntar a manteiga em pequenas quantidades, sem deixar de bater. Retificar o tempero, juntando, eventualmente, um nadinha de pimenta-de-caiena e um pouco de sumo de limão. Juntar uma colher de sopa de cerefólio e uma de estragão cortados: misturar. É possível conservar a béarnaise num banho-maria tépido até ao momento do serviço, mas nunca se deve tentar aquecer se tiver arrefecido.

Molho Rémolade

Coloque 3 filetes de anchova numa pequena tigela e demolhe em 60 ml de leite durante 15 minutos. Escorra. Deite o leite fora e pique as anchovas.

Misture 250 gramas de maionese com as anchovas e a mostarda numa pequena tigela. Junte 25 gramas de alcaparras escorridas e picadas e 50 gramas de pepinos escorridos e picados. Cubra a tigela com película de plástico e coloque no frigorífico durante 10 minutos.

Molho de Salada César – Cozinha Mexicana

Bater três dentes de alho esmagado com duas gemas de ovo numa tigela grande de vidro, usando vara de arames ou batedeira elétrica. Comece a incorporar 60 ml de azeite, gota a gota ou num fio fino, batendo continuamente, até o molho começar a engrossar.

Junte uma colher de chá de molho Worcestershire. Continue a incorporar o azeite e termine adicionando três colheres de chá de sumo de limão e 55 gramas de queijo parmesão.



Molho Chinês de Limão – Cozinha Asiática

Colocar 60 ml de sumo de limão, 60 ml de caldo de galinha, 1 colher de sopa de mel, 1 colher de sopa de açúcar e ½ colher de chá de gengibre fresco ralado num tacho, juntamente com 250 ml de água. Leve a lume médio, mexendo até o açúcar se dissolver. Aumente a intensidade do lume até ferver. Dissolva 1 colher de sopa de amido de milho num pouco de água e misture no molho, mexendo continuamente até espessar. Retire do lume e junte o corante e tempere com uma pitada de sal.

Servir de imediato.

Salsa de Manga e Coentros - Tropical

Descasque 3 mangas maduras. Corte em fatias dos dois lados do caroço. Em seguida, corte em pequenos cubos de tamanho regular e coloque-os numa pequena tigela.

Adicione 2 cebolos finamente picados e tempere com pimenta-preta moída no momento. Misture e tempere com 2 colheres de sopa de sumo de lima e 1 colher de chá de gengibre fresco finamente picado. Cubra a tigela com película de plástico e refrigere durante 30 minutos antes de servir.

Molho de Tomate

Leve uma panela com água ao lume. Faça um corte em forma de cruz na base de 1 kg de tomates maduros e mergulhe-os durante 10 segundos na água a ferver, transferindo de seguida para uma tigela com água gelada. Escorra, retire os pés, descasque, corte em quartos e remova as sementes. Pique grosseiramente.

Aqueça 2 colheres de sopa de azeite em lume médio. Misture 2 colheres de sopa de concentrado de tomate e cozinhe durante 30 segundos, mexendo continuamente com uma colher de cozinha para não queimar. Acrescente 100 gramas de cenouras em cubos, 100 gramas de cebolas em cubos e 100 gramas de bacon em cubos e refogue suavemente, sem deixar que tomem cor, durante 10 minutos.

Junte o tomate, 2 pés de tomilho fresco e 2 folhas de louro e cozinhe em lume brando durante 30 minutos, mexendo ocasionalmente. Passe por um passador grosso, retirando o máximo de líquido e de polpa. Tempere com sal e pimenta-de-caiena e sirva quente.



1.5. Sopas

Sopa de Batata Doce

500 gramas de batata doce
 3 dentes de alho
 1 pedaço de gengibre fresco com 1 cm
 50 gramas de manteiga
 1 colher de chá de caril de pó
 2 chávenas de água a ferver
 3 cubos de caldo de galinha
 Pimenta-preta em grão
 Uma pitada de noz-moscada ralada
 1 chávena de leite magro
 Rodelas de lima fresca



Técnica de confecção

Descasque as batatas e corte-as em pedaços. Descasque e pique os alhos e o gengibre. Derreta a manteiga numa caçarola. Salteie o alho e o gengibre em lume brando durante 1 minuto. Adicione o caril e salteie durante 1 minuto. Deite na caçarola a água a ferver e os cubos de caldo de galinha esfarelados. Deixe levantar fervura. Junte as batatas. Reduza o lume e cozinhe em lume brando durante 15 a 20 minutos, ou até as batatas estarem cozidas. Reduza a mistura em puré. Tempere a sopa com pimenta preta acabada de moer e noz-moscada. Adicione o leite, mexa e leve de novo ao lume, até ferver. Sirva a sopa muito quente, guarnecida com rodelas e lima fresca.

Sopa Crécy

100 gramas de toucinho em lascas
 1 kg de cenouras em rodelas
 50 gramas de cebolas
 50 gramas arroz
 6 grãos de pimenta



1 colher de chá manteiga

Caldo de carne e sal, q.b.

Técnica de confecção

Derrete-se o toucinho, junta-se-lhe a cebola mexendo constantemente e em lume brando para evitar que frite. Adicionam-se as cenouras, mexe-se tudo, tapa-se a panela e deixa-se estufar durante 5 minutos. Deitam-se a pimenta, sal, o arroz e caldo e coze-se em lume brando. Passa-se por passe-vite, junta-se a manteiga e mais caldo de carne, se ficar muito espesso.

Sopa La Vallière

1 cebola grande

4 batatas médias

3 cenouras médias

1 alface pequena

4 folhas de couve verde

1 talo de aipo

60 gramas de margarina

30 gramas de manteiga

30 gramas de fiambre

2 colheres de sopa de queijo ralado

Caldo de carne e sal, q.b.

Técnica de confecção

Talham-se as folhas de couve em tiras e branqueiam-se . Cortam-se em tirinhas as batatas e, em rodelinhas muito delgadas, as cenouras e o aipo. Põem-se num tacho tapado, juntamente com a margarina, as tiras de couve escorridas e a cebola picada fina. Temperam-se com sal e levam-se a lume brando para estufar, remexendo de vez em quando até as verduras murcharem. Adicionam-se então o caldo a ferver necessário para a sopa e a alface esfarrapada, devendo ferver com o tacho tapado, em calor moderado, até as hortaliças cozerem, sem ficarem espapaçadas. Quando se retira a



sopa do lume, juntam-se-lhe a manteiga e o queijo ralado, mexe-se bem e retifica-se de sal. No momento de servir, deita-se em pratos aquecidos e polvilha-se com o fiambre passado pela máquina.

Sopa de lombarda à italiana

- 1 lombarda pequena migada
- 1 salsicha
- 50 gramas de toucinho
- 50 gramas de coiratos de porco
- 2 cubos de caldo de carne
- 2 l água
- 1 alho espremido
- 1 ramo de salsa picada

Técnica de confeção

Quadrinhos de pão torrado, água, sal e queijo parmesão ralado, q.b.

Cozem-se bem os coiratos em água, escorrem-se e cortam-se em pedacinhos miúdos. Leva-se a lume brando o toucinho em lascas finas, juntamente com o alho e a salsicha, sem pele e desmanchada com um garfo. Vai-se sempre mexendo para o alho não escurecer, esborrachando o toucinho com uma colher até fazer torresmos, que se retiram. Adicionam-se a couve e os coiratos, tempera-se com pimenta, remexendo tudo e juntam-se a água a ferver, a salsa e os cubos de caldo. Deixa-se fervilhar em lume brando até tudo estar cozido e retifica-se de sal. Deita-se nos pratos, sobre os quadrinhos de pão, e polvilha-se com o parmesão.

Sopa de rabo de boi – “Ox-tail soup” Versão inglesa

- 1 rabo de boi
- 2 cebolas
- 2 cenouras
- 2 nabos



- 1 ramo de cheiros
- 3 talos de aipos
- 2 colheres de sopa de Vinho do Porto
- 2 l de água
- Sal e pimenta, q.b.

Técnica de confeção

Cortam-se as vértebras do rabo de boi pelas articulações e extraem-se as gorduras que se derretem numa frigideira. Nessa gordura fritam-se as vértebras, juntando um pouco de manteiga, se for necessário. Retira-se toda a carne dos ossos, deita-se numa panela com a água fria, sal, pimenta e o tramo de cheiros e leva-se a lume forte. Quando levantar fervura, escuma-se bem, tapa-se, diminui-se o lume ao mínimo e deixa-se ferver durante 3 horas. Salteiam-se os vegetais na gordura em que se fritaram as vértebras e juntam-se à sopa na panela. Escuma-se repetidas vezes. Assim que os vegetais estiverem cozidos, tira-se o ramo de cheiros e retificam-se o sal e a pimenta. Deixa-se esfriar, mete-se no frigorífico e, no dia seguinte, desengordura-se. Aquece-se no momento antes de servir, adicionando-lhe o vinho do Porto. Querendo a sopa mais cremosa, pode juntar-se-lhe uma colherinha de farinha desfeita numa gota de água fria. E, desejando-a mais escura, deitam-se gotas de caramelo líquido até adquirir o tom desejado. Os pedaços grandes de carne servem-se à parte, com verduras cozidas.

Sopa de rabo de boi – Versão francesa

- 3 l de água
- 2 tomates
- 2 alhos-porros
- 2 talos de aipo
- 2 cenouras
- 1 colher de sopa de farinha
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 rabo de boi
- 1 cebola pequena assada nas brasas



2 claras e cascas de ovo

Sal e pimenta, q.b.

Técnica de confeção

Deitam-se numa panela a água, os alhos, os tomates, as cenouras, o aipo, a cebola e o rabo de boi escaldado, raspado e lavado. Quando tudo estiver bem cozido, corta-se o rabo de boi em pedaços e deita-se num tacho juntamente com a farinha e a manteiga. Leva-se a lume brando, mexendo sempre até escurecer; de vez em quando, deitam-se colheres do caldo na cozedura; tempera-se com sal e pimenta, deita-se tudo para dentro da panela e deixa-se ferver, acrescentando água, se tiver diminuído bastante. Tira-se, escolhem-se pedaços do rabo de boi que se põem de parte e, quando o caldo tiver perdido o excesso de calor, deitam-se na panela duas claras de ovo e as respectivas cascas, previamente lavadas. Leva-se a lume brando e bate-se com um batedor de rodas para espumar e clarificar. Cõa-se por um pano húmido, juntam-se-lhe os pedaços de rabo de boi e aquece-se para servir muito quente.

Sopa de rabo de boi – Versão portuguesa

1 kg de rabo de boi

1 mão pequena de vitela

1 cebola grande em quartos

1 nabo médio em quartos

2 cenouras médias

50 gramas de toucinho

30 gramas de presunto

12 grãos de pimenta

1 l de vinho branco

4 l de água

Sal, q.b.



Técnica de confecção

Raspa-se a mão de vitela, e com o cutelo, corta-se o rabo de boi em pedaços. Levam-se ao lume em água fria com todos os elementos mencionados. Quando ferver, tira-se a espuma que se tiver formando e deixa-se cozer em lume muito brando, até tudo estar muito bem cozido. Passa-se por passador de rede, reserva-se o caldo e desfia-se toda a carne do rabo de boi que se deita no caldo. Se estiver muito fluido engrossa-se com uma colherinha de farinha, voltando ao lume para cozer e retifica-se de sal. Serve-se muito quente.

Vichyssoise

2 alhos-porros grandes
2 cebolas (sumo)
4 batatas pequenas às rodelas
½ l de natas
Caldo de galinha, sal, pimenta e manteiga,
q.b.



Técnica de confecção

Cortam-se os alhos em rodelas finas e salteiam-se em manteiga. Juntam-se as batatas em rodelas, o sumo das cebolas, sal, pimenta e caldo suficiente. Deixa-se ferver em fogo lento durante 2 horas. Tira-se, bate-se no triturador, passa-se no passador de rede e mete-se no frigorífico. Na ocasião de servir, junta-se a nata gelada e torna-se a bater no triturador para ligar.

1.6. Cremes

Rak Soppa (creme de camarão com natas - Suécia)

100 gramas de camarão
6 ½ dl de água
2 ½ dl de natas
2 colheres de sopa de manteiga



2 colheres de sopa de maisena
 1 cálice de vinho do porto de Xerez
 1 colher de sopa de endro
 Sal, pimenta branca, tomilho, q.b.

Técnica de confeção

Cozem-se os camarões na água temperada com sal, pimenta, tomilho e um pouco de endro. Guarda-se a água da cozedura que se coa. Descascam-se os camarões que se cortam em pedaços pequenos. Com a manteiga e a maisena e a água de cozer os camarões faz-se um bechamel. Passam-se alguns camarões pelo passe-vite, os quais se juntam ao creme. Adicionam-se as natas, bate-se muito bem e leva-se ao lume, mexendo sempre, durante 5 minutos (lume brando). Retira-se e juntam-se os camarões cortados, o endro picadinho e o cálice de Xerez.

Creme de lagostins

½ kg de lagostins
 80 gramas de manteiga
 2 colheres de sopa de maisena
 2 dl de vinho branco
 2 colheres de sopa de natas
 2 cálices de porto de Conhaque
 6 grãos de pimenta
 Pimenta em pó, água e sal, q.b.

Técnica de confeção

Põem-se 60 gramas de manteiga numa panela e, quando estiver quente, deitam-se os lagostins vivos, previamente lavados. Salteiam-se na gordura durante alguns minutos, retiram-se do lume, regam-se com o conhaque morno e lança-se fogo. Quando se apagar deita-se o vinho, sal, seis grãos de pimenta e duas pitadas de pimenta em pó. Tapa-se a panela e deixa-se arrefecer. Descascam-se os lagostins, guardam-se os corpos, deitam-se na panela as cabeças e as patas bem pisadas num almofariz e água suficiente para



a sopa. Depois de bem cozidas passa-se tudo por um passador de rede. Desfaz-se a maisena num pouco de água, deita-se na panela e volta ao lume para cozer e engrossar o caldo, adicionando mais um pouco de água se estiver muito espesso. Retira-se do fogo e liga-se com a nata, a manteiga que se pôs de parte e a carne dos lagostins cortada em rodelinhas.

1.7. Aveludados

Aveludado de camarão

- ½ kg de camarões
- 1 cebola média em rodela
- 1 cenoura média em rodela
- 1 talo aipo cortadinho
- 1 colher sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de farinha
- 2 gemas de ovo
- 2 dl de natas
- Sal e pimenta, q.b.



Técnica de confeção

Cozem-se os camarões em 2 litros de água, escorrem-se, descascam-se e guarda-se a água. Põe-se num tacho uma colher de manteiga juntamente com a cebola, a cenoura e o aipo. Tapa-se o tacho e deixam-se estufar os legumes, em lume brando, mexendo-os de vez em quando até estarem cozidos. Batem-se no triturador, juntamente com uma colherada de água dos camarões. Derrete-se a restante manteiga, adiciona-se-lhe a farinha, mexendo sempre e, quando estiverem incorporadas, deita-se a água da cozedura dos camarões, previamente coada, e os legumes batidos no triturador. Tempera-se com sal e pimenta moída na ocasião. Logo que levante fervura, diminui-se o lume e deixa-se ferver em calor brando durante um quarto de hora, para cozer a farinha. Retira-se do calor, juntam-se as gemas já batidas com a nata e volta a calor brando, mexendo sempre, só até começar a querer ferver. Retifica-se de sal e junta-se um punhado de camarões cozidos. Se estiver muito espesso, dilui-se com leite.



Querendo um sabor a camarão mais intenso, fervem-se as cabeças esmagadas na água em que se cozeram os camarões, coando-a a seguir.

Aveludado alemão

70 gramas de manteiga
 2 colheres de sopa de farinha
 1 cebola grande picada em massa
 2 gemas de ovo
 2 dl de leite
 Pão frito, sal, pimenta e caldo de galinha, q.b.

Técnica de confeção

Põem-se numa panela a manteiga, a farinha e a cebola. Levam-se ao lume e mexem-se sempre até a mistura ficar levemente loira. Deitam-se 1 litro de caldo, sal, um pouco de pimenta e, depois de ferver uns minutos para cozer a farinha, adicionam-se as gemas batidas com o leite. Serve-se, deitando nos pratos alguns quadrinhos de pão, fritos em manteiga. Se estiver muito espesso, dilui-se com mais leite ou mais caldo.

Aveludado de espargos

1 ½ l de caldo de carne
 1 molho de espargos
 140 gramas de farinha de arroz
 3 colheres de sopa de manteiga
 2 dl de natas
 2 dl de natas
 2 gemas de ovo
 Sal, q.b.



Técnica de confecção

Põe-se numa panela a manteiga e a farinha, vão-se mexendo em lume brando até ambas se incorporarem e juntam-se o caldo quente e a parte tenra dos espargos. Deixa-se cozer, retira-se, bate-se no triturador juntamente com as gemas e o leite e volta a lume fraco só a levantar fervura, mexendo para as gemas não talharem. Retira-se, liga-se com a nata, retifica-se de sal e serve-se pondo em cada prato algumas pontinhas de espargos cozidos bem água, sal e escorridas num passador.

1.8. Pratos de peixe e marisco

Peixe à Provençal (França)

4 filetes de peixe altos
2 colheres de sopa de azeite
2 tomates médios
100 gramas de cogumelos em fatias
1 chávena de café de vinho branco
1 dente de alho esmagado
Salsa picada, sal e pimenta, q.b.

Técnica de confecção

Seque o peixe em papel de cozinha e tempere de ambos os lados com o sal e a pimenta. Aqueça o azeite numa frigideira grande e frite o peixe até ficar dourado. Transfira para um prato de ir ao forno suficientemente grande para conter o peixe numa única camada.

Tire a pele e as sementes do tomate, corte em pedaços e misture com os cogumelos, o vinho e o alho. Deite sobre o peixe. Leva ao forno a 180° C durante 20 a 25 minutos. Salpique com salsa e sirva.

Acompanhamento: arroz cozido e salada verde



Carpa com molho de cerveja preta e manteiga (Alemanha)

4 postas de carpa com 150 gramas cada
2 cebolas médias
1 alho francês
2,5 dl de caldo de peixe
1,5 dl de cerveja preta
6 grãos de pimenta
1 folha de louro
1 fatia de pão escuro
1 colher de sobremesa de farinha de trigo
250 ml de natas
Sal, salsa fresca e manteiga, q.b.

Técnica de confecção

Limpe e lave as postas de peixe. Descasque as cebolas e limpe o alho francês, pique ambos finamente.

Aqueça 40 gramas de manteiga numa caçarola e refogue em lume brando a cebola e o alho francês. Quando o refogado ficar translúcido regue com o caldo de peixe e a cerveja preta. Junte a pimenta, o louro e o pão. Adicione as postas de peixe, quando o caldo ferver, formando uma só camada. Cozinhe o peixe em lume brando durante cerca de 15 minutos. Mude o peixe para uma travessa aquecida, utilizando uma espátula larga.

Passe o molho por um coador e junte a farinha dissolvida em pouco caldo frio. Cozinhe mexendo durante 2 minutos. Tempere o molho com sal, se necessário, e adicione as natas levemente batidas. Derreta 3 colheres de sopa de manteiga e misture com salsa finamente picada.

Deite o preparado sobre o peixe.

Acompanhamento: Batatas cozidas



1.9. Pratos de carnes, aves e caça

Paupiettes de Boeuf (França)

- 2 bifés de vaca redondos
- 2 cebolas pequenas
- 60 gramas de cogumelos
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 125 gramas de presunto magro
- 125 gramas de vitela picada
- 1 dente de alho pequeno esmagado
- ½ colher de chá de tomilho seco
- 1 gema de ovo
- 2 colheres de óleo
- 1 cenoura pequena
- 1 colher de polpa de tomate
- chávena de caldo de carne
- 1/3 de uma chávena de vinho branco
- Salsa picada, sal e pimenta, q.b.

Técnica de confeção

Corte cada bife ao meio e depois cada metade em duas fatias finas. Distenda as fatias de carne com um rolo de massa tendo o cuidado de não fragmentar a carne. Tempere com o sal e a pimenta. Pique as cebolas e os cogumelos, depois leve ao lume com uma colher e manteiga até ficarem macios.

Pique o presunto e misture com a vitela picada, o alho, o tomilho, a gema de ovo, a cebola e os cogumelos fritos. Divida a mistura pelos oito pedaços de carne e enrole. Ate-os com um fio.

Aqueça óleo e a restante manteiga numa frigideira, frite os bifés enrolados rapidamente e transfira-os para uma caçarola. Corte em rodela finas a restante cebola e a cenoura, coloque na frigideira e cozinhe até alourarem.

Misture a polpa de tomate, o caldo de carne e o vinho. Deite por cima dos rolos. Tape e leve ao forno a 160^oC durante 1 hora ou até que a carne esteja tenra.



Retire do forno os rolos de carne e remova os fios.

Acompanhamento: Batatas cozidas, feijão-verde deitando um pouco do molho sobre a carne e salpicar com salsa picada.

Escalopes Cordon Bleu (França)

4 escalopes de peru com 150 gramas cada

4 fatias de peru

200 gramas de queijo raclette

2 ovos

100 gramas de manteiga

Farinha, pão ralado, sal e pimenta, q.b.



Técnica de confecção

Bata os escalopes até ficarem com uma espessura de cerca de 3 mm. Corte-os em dois no sentido da largura. Corte o presunto e o queijo em fatias do mesmo tamanho que os escalopes.

Disponha por cima de cada escalope uma fatia de presunto, depois o queijo e finalmente o outro escalope. Feche com palitos. Passe os escalopes assim preparados, por farinha, por ovo batido temperados com sal e pimenta e finalmente pão ralado.

Derreta a manteiga numa frigideira e aloure os escalopes em lume brando durante 5 minutos de cada lado.

Acompanhamento: batatas e/ou brócolos salteados.

Frango em molho de navalheira (Alemanha)

1 frango médio

25 gramas de cogumelos secos

3 ovos grandes

0,5 dl de leite completo



3 hastes de salsa
1 limão
200 gramas de espargos verdes
50 gramas de farinha de trigo
2 colheres de sopa de pasta de lavagante
2 gemas
250 ml de natas
1 tigela de miolo de navalheira em conserva
Sal e noz-moscada, q.b.

Técnica de confecção

Demolhe os cogumelos, 60 minutos, cobertos de água fria. Limpe, lave e escorra o frango. Ferva 1,5 l de água com um pouco de sal e 4 cascas de limão. Junte o frango e os cogumelos com a água de os demolhar. Tape e cozinhe até o frango ficar macio, sem o deixar desmanchar.

Bata os ovos com o leite com sal e raspas de noz-moscada. Lave a salsa, pique-a finamente e junte à gemada. Barre com manteiga 4 taças refratárias. Divida pelas taças a mistura de ovo, leite e salsa. Coloque as taças numa caçarola com água a ferver que dê até meio da capacidade das taças. Cubra com um pano branco dobrado, tape com a tampa e cozinhe em banho-maria, muito brando, durante cerca de 20 minutos, ou até a gemada coalhar. Pele os espargos e rejeite a parte mais dura. Corte-os em pedaços com cerca de 5 cm de comprimento. Afervente-os em água temperada com sal e escorra-os. Passe de imediato por água fria corrente e reserve.

Tire o frango e os cogumelos do caldo. Limpe o frango das peles e dos ossos e corte a carne aos pedaços. Derreta 2 colheres de sopa de manteiga e polvilhe com farinha. Refogue mexendo até alourar. Deixe amornar. Deite 1 litro de caldo de frango e leve ao lume, mexendo. Junte a pasta de lavagante. Finalize com sumo de limão e o sal.

Junte a carne, os espargos, os cogumelos e os pedaços de omeleta. Aqueça e junte, em fio, as gemas batidas com as natas. Não deixe ferver demasiado e junte o miolo de navalheira desfiado.



Costeletas de javali pequeno com marmelos

100 gramas de cenouras
100 gramas de cebolas
1 alho-francês
1 ramo de aipo
500 gramas de javali
1 dente de alho
1 ramo de cheiros
100 gramas de natas frescas 400 gramas de cercefi
200 gramas cebolas
200 gramas de peras
6 crepes
300 gramas de marmelos
12 costeletas de javali pequeno
100 gramas de manteiga
Sal, q.b.
Rum

Técnica de confecção

Descascar e cortar em quartos pequenos 100 gramas de cenouras, outro tanto de cebolas, a parte branca de alho-francês e um ramo de aipo. Refogar 500 gramas de ossos e de tripas de javali pequeno com os legumes, um dente de alho e um pequeno ramo de cheiros. Quando tudo está bem alourado, deitar na caçarola uma garrafa de vinho tinto forte e acrescentar 100 gramas de natas frescas. Temperar com sal, misturar e deixar cozer 1 hora de 30 minutos. Desengordurar, passar pelo passador e deixar reduzir para obter cerca de 30 cl de líquido. Pôr esse molho de lado. Preparar um recheio: cozer 400 gramas de cercefi descascado e cortado aos quartos em água com limão; descascar e picar 200 gramas de cebolas e deixá-las cozer num recipiente tapado com uma noz de manteiga durante meia hora, com 200 gramas de peras cortadas aos quartos; juntar o cercefi cozido e retificar o tempero. Untar um prato próprio para gratinar. Repartir o recheio de legumes por seis crepes, enrolá-los, colocá-los no prato untado com



manteiga e levar ao forno aquecido a 200^o C durante 15 minutos. Cortar 300 gramas de marmelos descascados aos quartos e deixá-los cozer em água com limão mantendo-os um pouco rijos. Cozinhar doze costeletas de javali pequeno como costeletas de porco, mas conservando-as um pouco rosadas. Cobri-las com os marmelos, regar com um fio de rum. Levar o molho à ebulição e incorporar nele 100 gramas de manteiga em lume brando; quando o molho estiver a ferver, cobrir com ele as costeletas. Servi-las com os crepes recheados.



Atividades

1. Preparar e confeccionar um creme e uma sopa do receituário internacional.
2. Preparar e confeccionar um prato de peixe do receituário internacional.



2. Pratos confeccionados em vários países do mundo: preparação, confeção e apresentação e importância cultural

2.1. Espanha

Na cozinha espanhola predominam os fritos em azeite, o uso de especiarias (cozinha bem condimentada), e a malagueta e o tomate que serve em grandes combinações. Utiliza os ovos nas mais diversas preparações – fritos, omeletas, tortilhas. Os peixes e mariscos são também dos alimentos bastante apreciados



em terras espanholas – caldeiradas, escabeches e sopas. Dos pratos salientamos a paella e o gaspacho (conhecida como a referência das sopas frias).

Paella a la valenciana

800 gramas de arroz

1 frango

1 eiró grande

Presunto, toucinho e manteiga, 50 gramas de cada

1 chouriço

100 gramas de salsichas

250 gramas de carne de porco magra

1 kg de amêijoas

Gambas, tomates e ervilhas, ½ kg de cada

2 dl de azeite

4 pimentos verdes assados



- 1 pimento vermelho assado
- 1 cebola grande picada
- 2 alhos picados
- 1 ramo de salsa
- 1 colher de café de açafrão
- 2 folhas de louro
- 4 l de água
- Sal e pimenta em pó, q.b.

Técnica de confeção

Preparam-se as amêijoas. Cortam-se em pedaços o frango e em pedacinhos a carne, o toucinho e o presunto, que se fritam em no azeite, num tacho grande, mexendo sempre até corarem. Juntam-se a cebola e os alhos e refoga-se, mexendo continuamente e deitando colheradas de água. Antes de a cebola escurecer, cobre-se com água e adicionam-se a manteiga, o chouriço em rodelas, os pimentos em tiras, a salsa, os tomates em pedacinhos sem peles nem sementes, o louro, açafrão e as ervilhas. Tempera-se com sal e pimenta, tapa-se o tacho e deixa-se guisar em lume brando até o frango ficar tenro. Juntam-se as amêijoas com a casca, as gambas, a eiró em pedaços, as salsichas picadas com um alfinete e o resto da água muito quente. Depois de ferver 5 minutos, retifica-se de sal, deita-se o arroz, mexe-se e coze-se no forno. Se for cozinhado sobre o lume, na paellera – a típica frigideira valenciana- , não se adiciona a água toda quando se junta o arroz. Reservam-se, aproximadamente, 2 dl, que se deitam aos poucos e, à medida que coze, vai-se mexendo com colher de cozinha. Se ela se mantiver em pé no centro do arroz, é porque necessita de mais água, estando na conta de líquido quando a colher se inclina ligeiramente mas sem cair. Serve-se 10 minutos depois de pronto.

Nota: As carnes e os mariscos podem variar, de acordo com a região de Espanha.

Gaspacho andaluz

- 4 tomates médios
- 2 pimentos verdes
- 1 dl de azeite



½ dl de vinagre
50 gramas de miolo de pão
Metade de 1 pepino
3 alhos cortados
2 ½ dl de água
1 colher de sopa de orégãos
Sal, q.b.



Técnica de confecção

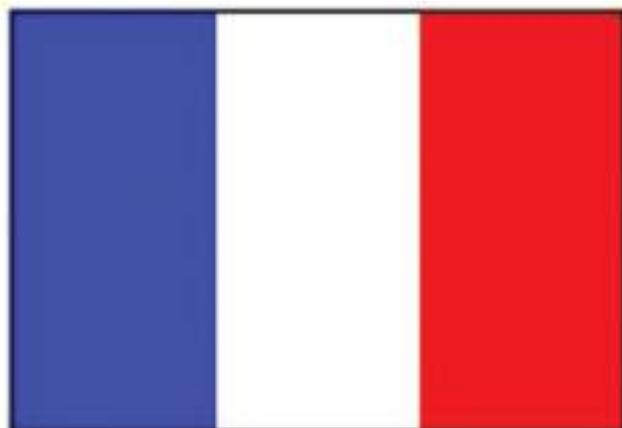
Põe-se o pão de molho na água com os alhos e os orégãos desfeitos nos dedos. Depois do pão amolecido misturam-se-lhe o tomate em pedacinhos sem peles nem sementes, o azeite, o vinagre, o pepino e os pimentos, em tirinhas, sal suficiente e mais um pouco de água gelada. Mexe-se e bate-se no triturador, aos poucos, segundo a capacidade do recipiente misturador. Vão-se deitando as porções batidas numa terrina juntando depois água gelada, em quantidade necessária, não devendo ficar uma papa espessa. Tapa-se e mete-se no frigorífico até à hora de servir. O gaspacho, quanto mais gelado, melhor. Acompanha-se com quadrinhos de tomate rijo, de pepino, de miolo de pão e tirinhas de pimentos verdes, apresentados, separadamente, em 4 taças pequenas. Preparam-se com antecedência e metem-se no frigorífico menos, os quadrinhos de pão.

2.2. França

A cozinha francesa é o ex-libris da gastronomia internacional. A combinação de sabores e a apresentação dos pratos são uma mais-valia reconhecida desta cozinha.

À gastronomia francesa está associado o consumo de queijos, possuem mais de 400 variedades e a produção vinícola.

As *quiches*, *bouillabaisse*, *vichyssoise*, *ratatouille*, *coq-au-vin*, são algumas das inúmeras receitas da cozinha francesa.



Bouillabaisse

350 gramas de congro ou safio da parte da barriga

350 gramas de garoupa

350 gramas de peixe vermelho

2 robalos

2 cebolas

2 dentes de alho

1 alho-francês (parte branca)

4 colheres de azeite

350 gramas de tomate maduro

2 folhas de louro

1 haste de tomilho

4 hastes de salsa

1 pitada de açafrão

150 gramas de lulas em anéis

8 mexilhões frescos

400 gramas de amêijoas

150 gramas de miolo de camarão

4 ostras (miolo)

Molho “Rouille”

1 dente de alho

1 vagem fresca de piri-piri

1,5 dl de azeite

Pão francês em fatias finas

Sal e pimenta, q.b.



Técnica de confecção

Amanhe e lave os peixes. Corte-os aos pedaços e reserve. Prepare um caldo com 6 dl de água e as cabeças e as aparas dos peixes. Descasque e pique as cebolas e os alhos. Limpe o alho-francês e corte-o às rodelas. Prepare um refogado leve com o azeite e a cebola e os dois tipos de alho.



Quando a cebola ficar translúcida junte o tomate picado e o louro, o tomilho, a salsa picada e o açafrão. Tempere e cozinhe cerca de 10 minutos, em lume brando. Regue com o caldo e um pouco de água, se necessário. Quando ferver, junte os pedaços de peixes e as lulas. Junte, passados 3 ou 4 minutos, os mexilhões bem lavados, a amêijoia, o camarão e as ostras. Tempere com sal e pimenta e acabe de cozinhar, sem deixar desfazer o peixe. Para fazer o molho, comece por demolhar o pão em água tépida. Descasque e pise num almofariz o dente de um alho até obter um polme junto com a vagem de piri-piri e uma pitada de sal. Adicione o pão espremido. Pise tudo muito bem e mude para uma tigela funda. Adicione o azeite, em fio, sem deixar de mexer com uma colher até incorporar aos restantes ingredientes. Toste ligeiramente as fatias de pão numa frigideira de fundo espesso. Disponha 1 ou 2 fatias no fundo de cada prato. Deite o caldo fervente sobre o pão e por cima coloque os pedaços de peixe e os frutos do mar. Sirva quente com um pouco do molho *rouille* e um bom vinho branco.

Canard à la bigarade

- 1 pato novo
- 50 gramas de toucinho fresco
- 1 cebola pequena
- 1 alho
- 1 ramo de salsa
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 colher de sopa de manteiga
- 2 laranjas amargas (sumo e vidrado)
- Água, sal, laranjas, pimenta e curaçau, q.b.

Técnica de confeção

Corta-se o vidrado da laranjas em juliana muito fina, ferve-se em água durante 3 minutos, escorre-se e enxuga-se num pano. Põem-se num tacho grande de barro o toucinho, a cebola cortada em pedaços, o alho, a salsa, a margarina e a manteiga. Quando as gorduras estiverem quentes, mete-se o pato ligado com um fio e deixa-se corar, voltando-o dum lado para o outro até estar louro. Deitam-se 2 dl de água, sal e



pimenta, tapa-se e deixa-se estufar em lume brando, voltando a ave de vez em quando até estar tenra. Tira-se o pato do tacho e passa-se o molho pelo passe-vite. Liga-se com o sumo das laranjas, o vidrado das mesmas e algumas gotas de Curaçau. Não torna a ferver e retifica-se de sal. Trincha-se a ave e dispõe-se inteira numa travessa, rega-se com o molho desengordurado, rodeia-se com meias rodela finas de laranja e garante-se por cima com gomos de laranja sem pele nem sementes.

Coquilles St. Jacques (Vieiras gratinadas)

8 vieiras frescas, grandes

1,5 dl de vinho branco seco

1 ramo de ervas aromáticas frescas com uma folha de louro

125 gramas de cogumelos frescos

1 colher de chá de farinha de trigo

1 gema

5 colheres de sopa de natas

1 limão (sumo)

25 gramas de pão ralado

Manteiga, sal, pimenta, q.b.



Técnica de confeção

Raspe e lave as vieiras. Envolve, uma a uma, num pano grosso e apoie a junta das conchas sobre uma superfície lisa e abra-as introduzindo uma faca própria numa das aberturas um pouco acima da junta. Force o corte até separar a membrana que liga a polpa à concha.

Abra delicadamente as vieiras e aproveite o líquido que têm dentro. Reserve os pedaços. Lave as conchas cuidadosamente e reserve-as. Ferva, numa frigideira funda, o vinho com igual porção de água. Junte o ramo de cheiros, atado, e a polpa das vieiras. Quando retomar a fervura cozinhe durante 5 minutos. Coe e reserve o caldo. Corte as vieiras em pedaços pequenos. Derreta 30 gramas de manteiga e refogue lentamente os cogumelos limpos e fatiados e a cebola picada. Apure em lume brando. Incorpore a farinha misturada com o caldo que reservou e a polpa das vieiras. Apure, mexendo,



durante 5 minutos. Retifique o sal e tempere com pimenta. Bata a gema com as natas e junte ao creme anterior. Aromatize com sumo de limão. Aqueça o recheio, mexendo, sem ferver. Distribua-o pelas conchas pinceladas de manteiga. Polvilhe com pão e queijo ralados. Deite uma camada de sal num tabuleiro. Disponha as conchas e leve ao forno pré-aquecido até o recheio alourar. Sirva.

Coq au vin

- 1 frango do campo ou galo
- 100 gramas de toucinho curado
- 500 gramas de cebolinhas
- 3 dentes de alho
- 0,5 dl de conhaque
- Sal, pimenta em grão, manteiga e noz-moscada , q.b.
- 1 haste de tomilho
- 1 folha de louro
- 3 hastes de salsa
- 7,5 dl de vinho tinto do boa qualidade
- 200 gramas de cogumelos pequenos



Técnica de confecção

Limpe e lave o frango. Enxugue-o com papel de cozinha e corte-o em pedaços de tamanho idêntico, sem quebrar os ossos. Corte o toucinho aos cubinhos, sem o courato. Leve o toucinho ao lume numa caçarola grande de fundo espesso. Quando o toucinho derreter junte as cebolas inteiras descascadas e 2 colheres de sopa de manteiga. Refogue , mexendo com uma colher de cozinha, até as cebolas começarem a alourar.

Seguidamente, mude as cebolas para outro recipiente. Deite a carne na caçarola e junte os alhos descascados e picados. Refogue bem, mexendo. Regue com o conhaque e ferva até evaporar. Tempere com sal, pimenta acabada de moer e raspas de noz-moscada. Adicione o tomilho, o louro e as hastes de salsa, todas as ervas aromáticas atadas com um fio de cozinha.



Regue com vinho, tape e cozinhe em lume brando adicionando mais vinho, quando necessário, e ferva até a carne ficar macia.

Pele os cogumelos e elimine a parte terrosa. Derreta um pouco de manteiga, junte os cogumelos e cozinhe durante poucos minutos. Mude os pedaços de carne para outro recipiente e reserve. Apure o molho, se necessário, e rejeite o ramo de ervas aromáticas. Junte então os cogumelos, retifique os temperos e aqueça bem. Disponha a carne em pratos aquecidos e regue com o molho.

Chucrute à alsaciana

2 kg de chucrute

2 ou 3 cenouras

2 cebolas grandes

Cravo-da-índia

2 dentes de alho

1 colher de café de grãos de pimenta

1 colher de sobremesa de bagas de zimbro

1 ramo de cheiros

1 presuntinho

1 copo de vinho branco seco da Alsácia

1 quarto traseiro de porco fumado

500 a 750 gramas de peito fumado

1,25 kg de batatas

6 a 8 salsichas de Estrasburgo

Técnica de confeção

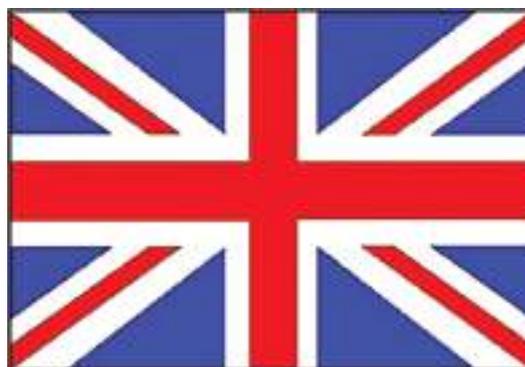
Lavar bem 2 kg de chucrute crua em água frias, espremê-la depois e desemaranhá-la com as mãos. Aquecer o forno a 190°C. Descascar duas ou três cenouras e duas grandes cebolas, cortar as primeiras em pequenos cubos e picar as segundas cada uma com um cravo-da-índia. Meter numa grande musselina dois dentes de alho descascados, uma colher de café de pimenta em grão, uma colher de sobremesa de bagas de zimbro e atar. Untar com gordura de ganso ou banha o fundo e os lados de um tacho. Nele distribuir



metade da chucrute. Juntar as cenouras, as cebolas, a musselina e um ramo de cheiros, depois o resto da chucrute, um presuntinho cru, um copo de vinho branco seco da Alsácia, e bastante água, para que o líquido chegue à altura. Salgar ligeiramente, tapar, arrancar a ebulição ao lume e cozinhar depois no forno durante uma hora. Alojjar então na chucrute um quarto traseiro de porco fumado (médio) e 500 a 750 gramas de peito fumado; tapar, levar de novo à ebulição no fogo, e terminar depois a cozedura no forno durante 1 hora e 30 minutos. Entretanto, descascar 1,25 kg de batatas. Após hora e meia de cozedura, retirar o peito e juntar as batatas. Deixar cozer mais 30 minutos. Durante este tempo, escalfar seis a oito salsichas de Estrasburgo em água que começou a fremeir. Quando a chucrute estiver cozida, retirar a musselina, o ramo de cheiros e os cravos-da-índia e voltar a juntar o peito para reaquecer durante 10 minutos. Dispor a chucrute numa grande travessa e guarnecê-la com as batatas, as salsichas e as carnes cortadas em fatias regulares.

2.3. Inglaterra

A cozinha inglesa é uma cozinha medieval onde predominam os cereais, os legumes e os frutos amargo-doces, os assados acompanhados de molhos doces ou compotas. A batata está presente em várias preparações, como nas sopas, nos bolos, no pão, nos crepes, nos guisados, etc.,



Roastbeef

Carne de vaca para roastbeef, manteiga (ou gordura de rim de vaca), alho, sal e pimento, q.b.

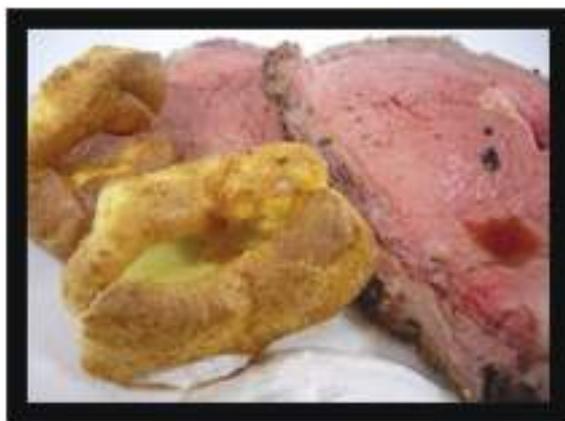
Técnica de confeção

Esfrega-se a carne com o alho, amarra-se com um cordel e polvilha-se com pimenta. Grelha-se no espeto ou no forno sobre uma grelha colocada em cima dum recipiente,



de maneira que a carne não toque no fundo. Vai-se voltando e pincelando com manteiga ou gordura de rim de vaca previamente derretida e tempera-se com sal alguns minutos antes de a retirar. A carne nunca se deve picar com o garfo durante a assadura. Fica dourada por fora, rosada por dentro e serve-se quente ou fria.

Acompanhamento: Yorkshire pudding



Yorkshire pudding

250 gramas de farinha

3 ovos

½ l leite cru

50 gramas de banha

1 colher de café de sal

1 colher de café de fermento em pó

Gordura de carne assada, q.b.

Técnica de confeção

Peneira-se a farinha com o sal e o fermento para um tigelão, abrem-se em cima os ovos e vai-se deitando leite, pouco e pouco, mexendo para ligar. Bate-se energicamente e, quando a massa fizer bolhas, deitam-se o resto do leite e 2 colheres de sopa de gordura de carne assada. Põem-se a banha e algumas gorduras de carne numa frigideira sem cabo, medindo 25 cm de diâmetro e 5 de altura. Leva-se ao lume e, quando as gorduras



estiverem fumegantes, deita-se a massa preparada. Assim que começar a ferver, mete-se em forno moderado para cozer.

2.4. Rússia

De um modo geral, podemos dizer que a cozinha russa é predominada pelas couves, as batatas, os cereais, sopas amargas guarnecidas com peixe ou carne, patés e sobremesas à base de fruta.

Os peixes são confeccionados de modo extraordinário, e exemplo disso é esturjão que se prepara em *aspic*, com molho de rábano silvestre, ou em filetes fumados ou em espetadas grelhadas. Não podemos deixar de mencionar o famoso caviar – preparação feita com ovas de esturjão salgadas e submetidas a uma certa maturação.



Mas do vasto território, é a cozinha de cada região que dita as regras de gastronomia.

Stroganov ou Strogonoff

2 kg de carne de vaca (filete, contrafilete) cortados em bocados pequenos

2 cebolas grandes

1 dl de vinho branco

2,5 dl de natas

2,5 dl fundo de vitela ligado

Sal, pimenta e paprika, q.b.

Técnica de confeção

Cozinham-se os bocados de carne, temperados de sal e pimenta, polvilhados de paprika, salteados em lume forte. Depois



cobre-se com o vinho branco, o fundo de vitela, as natas e adicionam-se as cebolas às rodelas suadas em manteiga.

Acompanhamento: arroz solto e cogumelos salteados

2.5. Itália

A cozinha italiana é largamente conhecida pelas massas, o *risotto* e a *pizza*. Também é famoso da Itália a charcutaria de Milão e de Bolonha, a mortadela, o presunto de Parma ou de San Danielle. Ao nível dos queijos temos o *gorgonzola* e o parmesão. Os



italianos também são famosos pelos *gelati*, a *cassata* e o café. As especialidades italianas são consideradas regionais e primam pela qualidade e diversidade de ingredientes.

Minestrone alla milanese

125 gramas de feijoca

1 couve verde pequena

1 alho-porro (parte branca)

1 cebola às rodelas

1 alho picado

1 ramo de salsa

1 batata grande

3 talos de aipo

1 tomate grande

125 gramas de ervilhas ou feijão verde cortadinho

90 gramas de arroz

100 gramas de presunto gordo

100 gramas toucinho magro

20 a 30 folhas de manjeriço



3 folhas de salva

Caldo de carne, sal, pimenta e queijo ralado, q.b.

Técnica de confeção

Põe-se a feijoca de molho na véspera. No dia seguinte descascam-se e cozem-se no caldo. Picam-se as verduras miudinhas ou em tirinhas finas. Corta-se o toucinho em lascas e põe-se ao lume num tacho; quando estiver derretido, juntam-se a cebola e o alho-porro que se deixam fritar um pouco. Deitam-se em seguida na panela dos feijões cozidos o pedaço de presunto, as hortaliças e ervas aromáticas, uma pitada de pimenta e sal. Depois de tudo bem cozido, leva o arroz e, logo que cozer, serve-se imediatamente. Esta sopa deve ficar bastante enxuta. Depois dos pratos cheios, polvilham-se com queijo ralado.

Spaghetti alla carbonara

350 gramas de spaghetti

100 gramas de toucinho entremeado da barriga

50 gramas de parmesão

1 colher de sopa de azeite ou manteiga

2 colheres de sopa de natas

4 gemas de ovo

Sal e pimenta, q.b.

Técnica de confeção

Corta-se o toucinho em pedaços e derrete-se num tacho com a manteiga (ou com o azeite). Cozem-se os spaghetti em muita água e sal. Batem-se as gemas até ficarem espumosas e incorporam-se-lhes as natas, uma boa porção de pimenta moída na ocasião e metade do parmesão. Escorrem-se os spaghetti ainda um pouco rijos,



deitam-se num tacho do toucinho (que entretanto se aqueceu ao lume) e envolvem-se bem na gordura. Tiram-se do lume, envolvem-se também na mistura das gemas e mudam-se logo para pratos individuais aquecidos, servindo o restante parmesão em queijeira.

Risotto alla milanese

½ kg de arroz

80 gramas de manteiga

1 cebola média picada

1 colher de açafroa

Sal, caldo de carne e parmesão ralado, q.b.



Técnica de confeção

Leva-se ao lume a cebola com metade da manteiga. Quando estiver loura, deita-se-lhe o arroz e vai-se mexendo sempre até ele absorver todo o refogado. Começam-se então a deitar pequenas porções de caldo de carne, em quantidades suficientes para que o arroz não ferva demasiadamente em seco, evitando que se desfaça por fora e ficando com o meio endurecido. Deita-se a açafroa desfeita num pouco de caldo, tempera-se com sal e deixa-se cozer, até enxugar. Junta-se-lhe no fim o resto da manteiga. Serve-se polvilhado com o parmesão.

2.6. Hungria

Cozinha húngara, como ingrediente, predominam o toucinho, a banha, as cebolas e as natas azedas e, como, especiaria a paprika. Dos pratos húngaros mencionamos o goulach, porkolt, o tokany e a paprikache.



Goulach

- 1 kg de carne do pojadouro
- 3 dl de molho de tomate
- 2 dl de água
- ½ kg de tomate
- 300 gramas de cebolas picadas
- 70 gramas banha
- 1 colher de sopa de conhaque (facultativo)
- Raminho de cheiros, paprika e sal, q.b.



Técnica de confeção

Fritam-se as cebolas na banha, junta-se a carne cortada em pedaços, remexe-se e tapa-se durante 15 minutos para suar. Adiciona-se o conhaque amornado e lança-se-lhe fogo. Deitam-se o molho de tomate, a água, os tomates pelados, limpos de sementes e cortados em pedacinhos, e o raminho de cheiros. Tempera-se com sal e bastante paprika, tapa-se e deixa-se ferver em lume brando até a carne estar tenra, o que deve levar de 2 a 3 horas. Serve-se muito quente, rodeada com as batatinhas cozidas em água ou em manteiga

2.7. Turquia

A cozinha turca sofre as influências das tradições muçulmanas, judaicas, ortodoxas e cristãs. Mas também influenciou a cozinha russa, grega e francesa. É uma cozinha que aposta nos hors-d'oeuvre e nas pequenas entradas. A sopa (*chorba*) de carne ou de legumes, o *cacik* (pepino com iogurte), mexilhões recheados (arroz, pinhões, cebola picada, passas de uva e especiarias), os pés de carneiro em geleia e a grande variedade de *dolmas* (folhas de videira ou couve recheadas).



Mussaka

12 beringelas bem roxas
 600 gamas de carneiro limpo
 100 gramas de cebolas picadas
 160 gramas de tomates
 2 colheres de sopa de azeite
 4 colheres de sopa de manteiga
 5 ovos
 1 raminho de salsa picada
 Molho de tomate
 Sal e pimenta, q.b.



Técnica de confecção

Salteia-se a carne em pedaços numa colher de manteiga, passa-se pela máquina e juntam-se-lhe as cebolas cozidas noutra colher de manteiga. Cortam-se as beringelas ao meio no sentido do comprimento. Extraem-se-lhes as polpas quase até às cascas, cortam-se em pedacinhos, salteiam-se no azeite e mistura-se com a carne e a cebola. Aquecem-se noutra colher de manteiga e um fio de azeite numa frigideira larga e fregem-se as cascas das beringelas, colocando-as com a polpa para baixo. Retiram-se logo que amolecerem e enxugam-se sobre papel absorvente. Com uma faca de madeira, raspa-se-lhes toda a polpa amolecida e mistura-se também com a carne e a cebola. Limpam-se os tomates de peles e sementes, cortam-se em pedacinhos, salteiam-se na restante manteiga juntamente com a salsa e adicionam-se ao picado. Tempera-se tudo com sal e pimenta e bate-se com os ovos. Forram-se o fundo e as paredes dum pirex com as cascas das beringelas, colocadas ao alto, bem juntas, pondo o lado roxo para fora. Enche-se com o picado, que se tapa com as restantes cascas de beringelas, colocando-as sempre com a parte escura para fora. Coze-se no forno, em banho-maria, durante, aproximadamente, 40 minutos. Retira-se a forma da água e desenforma-se 10 minutos depois. Cobre-se com pouco molho de tomate e serve-se acompanhada com o restante molho de tomate em molheiro.



2.8. China

A refeição na China é acompanhada de um ritual solene.

A tartaruga é cozinhada estufada- significa “longa vida”, por seu lado o *ragôût* de veado com cogumelos significa “triunfo e sucesso numa empresa”. A cozinha chinesa aposta na harmonia dos contrastes,



como por exemplo a seguir a um prato estaladiço, é servido um prato mais cremoso. A originalidade desta cozinha é marcada pela mistura dos quatro sabores – ácido, salgado, amargo e doce.

Mintche

- 700 gramas de carne de vaca
- 2 cebolas médias picadas
- 2 alhos espremidos
- 2 colheres de sopa de banha
- 2 colheres de sopa de molho de soja
- Sal e pimenta, q.b.



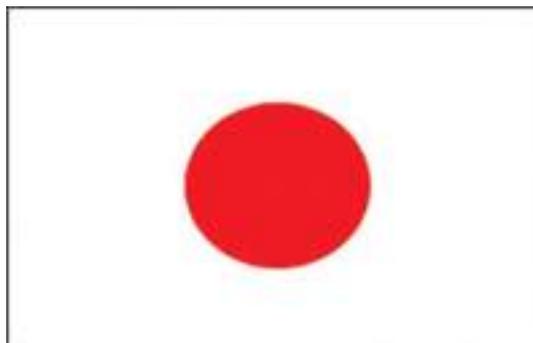
Técnica de confeção

Refogam-se na banha a cebola e os alhos. Assim que a cebola estalar, adiciona-se a carne, tempera-se com sal, tapa-se o tacho e deixa-se refogar em lume muito brando, mexendo de vez em quando. Logo que a carne estiver meio cozida, polvilha-se com pimenta moída na ocasião e junta-se o molho de soja, continuando a refogar, sempre tapada. Quando começar a secar, cobre-se com água, torna-se a tapar e deixa-se acabar de cozer em lume muito brando, devendo ficar com molho reduzido e apurado.



2.9. Japão

A cozinha do Japão fomenta os produtos do mar, o arroz, a soja e os legumes. A cozinha nipónica baseia-se tanto no sabor intrínseco dos alimentos, simplicidade, como na sua apresentação e utensílios à mesa. O Japão é um dos grandes consumidores de peixes e mariscos, pelo facto de possuir correntes



de água fria e correntes de água quente o que permite uma diversidade de peixes, moluscos, crustáceos com sabores excepcionais.



Sushi

Salientamos a especialidade *fugu*, um peixe cujos órgãos têm um veneno violento, mas cuja carne é muito apreciada – é servido em alguns restaurantes onde os cozinheiros chefes têm diploma especial para o efeito. O sushi – bolinhas de arroz com vinagre e rolos de algas, recheadas com peixe ou crustáceos.



2.10. Brasil

Feijoada à Brasileira

1 kg de feijão preto

1 kg de arroz

½ kg charque (carne seca)

Dobrada, lombo de porco, orelha de porco, chispe, banha e farinha de pau, 250 gramas de cada

150 gramas de toucinho fresco

4 laranjas

4 couves verdes

3 cebolas

3 dentes de alho

12 malaguetas de Brasil

1 rabo de porco fresco

Água, sal, azeite, salsa e banha para o arroz e para as couves, q.b.



Técnica de confecção

Numa panela grande, deitam-se primeiro a banha, depois o charque e o feijão, que estiveram de molho desde a véspera, e por fim as restantes carnes, incluindo o toucinho. Cobrem-se com água que os tape bem, temperam-se com 1 colher de sopa de sal e levam-se a lume forte. Assim que levantarem fervura, diminui-se o lume e tapam-se, ficando 2 horas a ferver. Remexem-se, então, adicionando a água fervente se o caldo tiver reduzido muito, e continuam a ferver por mais 1 hora – ou até tudo estar bem cozido. Refogam-se as cebolas e os alhos picados com um ramo de salsa em duas colheradas de banha, adicionam-se 12 ½ de água, tempera-se com sal e, fervendo, junta-se o arroz, que se coze no forno. Cozem-se em água fervente as couves cortadinhas como para caldo verde. Escorrem-se num passador antes de estarem amolecidas e salteiam-se em banha, numa frigideira, durante 5 minutos. Torra-se a farinha-de-pau num tacho, mexendo sempre, até amarelar bem. Faz-se um molho com as malaguetas pisadas num almofariz, misturando-lhe um pouco de azeite e caldo da feijoada.



Cortam-se as laranjas descascadas em pedaços . Apresentam-se o feijão numa terrina; as carnes e as couves, numa travessa; em pratos separados, a farinha-de-pau e a laranja, e, em molheira, o molho das malaguetas. Comem-se o feijão, as carnes e as couves em prato de sopa – temperando com o molho e polvilhando com a farinha-de-pau - , acompanhando com a laranja num prato ao lado.



Atividades

Preparar e executar um receita da cozinha internacional.



Bibliografia/Outros recursos

Cozinhar Melhor: Peixes. Lisboa: Círculo dos Leitores, (s/d).

FERREIRA, M., Cozinha ideal: tratado completo de cozinha, pastelaria e bar. Porto: Domingos Barreira, 1991.

KALENUIK, R., Cozinha Simplesmente Deliciosa 2. [s.l.]: Magnanimity House Publishing, (s.d).

KONEMAN, À Mesa Com Chefes Europeus: Entradas Frias. [s.l.]: Koneman Eurodélíces, (s.d).

KONEMAN, À Mesa Com Chefes Europeus: Entradas Quentes. [s.l.]: Koneman Eurodélíces, (s.d).

KONEMAN, À Mesa Com Chefes Europeus: Peixe e Marisco. [s.l.]: Koneman Eurodélíces, (s.d).

KONEMAN, À Mesa Com Chefes Europeus: Carnes, Caça e Aves. [s.l.]: Koneman Eurodélíces, (s.d).

MARQUES, J. A., Manual de Gastronomia a Cozinha de sala. Lisboa, (s.n.), 1945

TANTE CECILE, Ma Cuisine : 365 Jours – 730 Recettes. Paris: PML, 1994.

TEUBNER, C, As 100 Receitas de Cozinha Mais Famosas do Mundo. Rio de Mouro, Everest Editora, 2006.

WOLTER, Annette, Cozinhar Melhor: Carnes. Lisboa: Círculo dos Leitores, (1990).

WOLTER, Annette, Cozinhar Melhor: Aves. Lisboa: Círculo dos Leitores, (1990).







Artes Decorativas

Módulo 12

Apresentação

Neste módulo pretende-se que os alunos desenvolvam competências no que diz respeito à decoração de frutas e legumes, bem como à apresentação e decoração em *buffets*.

Objetivos de aprendizagem

Sugere-se, no final do módulo que o aluno seja capaz de:

- Identificar conceitos básicos de decoração alimentar, estilos e técnicas de decoração;
- Identificar as composições, contrastes e efeitos das cores;
- Selecionar os melhores materiais para realizar e apresentar o trabalho final, tais como a iluminação, espelhos e tecidos;
- Identificar a arte asiática/oriental aplicada à cozinha decorativa;
- Utilizar as perspetivas, trabalhos em relevo e escultura;
- Aplicar as técnicas de composição com produtos finais;
- Realizar fotografia culinária;
- Aplicar técnicas de montagem de eventos
- Estabelecer a relação entre a decoração culinária e a decoração existente no *buffet*.

Âmbito de conteúdos

Neste módulo pretende-se apresentar dados referentes a:

1. Decoração na cozinha; valorização dos alimentos
2. Tipos de decoração de acordo com:
 - 2.1. Tipo de cozinha
 - 2.2. Tipo de alimento
 - 2.3. Circunstâncias
 - 2.4. Tipo de público
3. Produto final: visualização
4. Decoração dos alimentos e meio envolvente
5. Serviços especiais



1. Decoração na cozinha: valorização dos alimentos

A decoração na cozinha consiste em por em prática uma série de operações destinadas a uma boa apresentação dos alimentos. Uma apresentação atrativa marca a diferença de uma “boa cozinha”, tornando-se assim, a decoração culinária como um aspeto fundamental.

Salientamos que a decoração culinária é uma arte própria, existindo no mercado internacional cursos que têm como único objetivo habilitar os alunos para esta arte.

No entanto, o fato de um prato ser “bem decorado”, não invalida que não lhe seja prestado todo o cuidado na sua elaboração. O primeiro cuidado é a higiene e a limpeza dos pratos, recipientes e áreas de trabalho, indistintamente do produto que se apresente para evitar qualquer risco na elaboração.

O produto apresenta-se à vista do cliente respeitando os espaços de forma harmoniosa. As porções/capitações devem estar em equilíbrio com o recipiente e a sua denominação, por exemplo, as taças *consommé*, cremes, etc., não se preenchem mais de $\frac{3}{4}$.

As temperaturas de serviço respeitam as normas do código alimentar:

- Prato quente, mínimo 65°C
- Prato frio, mínimo 6°C
- Prato gelado, mínimo -12°C

A ordem de decoração nos componentes de um prato é:

- Género principal: centro-direita;
- Guarnições: parte superior esquerda;
- Detalhe decorativo: característica proeminente, geralmente complementar em relação à cor do género principal;
- A sala oferece múltiplas funções como um elemento decorativo, mas não substitui nunca o principal elemento;
- A guarnição é parte do prato ou como um elemento decorativo e é sempre comestível. O tamanho, a cor e a forma determinam a posição;



- A harmonia de sabores para a decoração é semelhante ou complementar, apresentando de início os mais suaves.

Ao longo dos tempos, a decoração variou consideravelmente desde apresentações muito sofisticadas às mais simples da atualidade.

Algumas ocasiões, o próprio prato é por si só uma decoração, não necessitando de mais “adornos”.



*Decoração em circunferência de camarões,
com rodelas de ovos cozido e salsa picada.*

Com outros, porém, é necessário recorrer à decoração. Os elementos usados na decoração de pratos conferem também sabor, exemplo disto é o recurso às ervas aromáticas – hortelã, coentros, salsa, orégãos, cebolinho, salva, etc. -





Tomates recheados e decorados com cebolinho

As ervas aromáticas são apresentadas inteiras ou cortadas/picadas de modo a serem polvilhadas.



Creme decorado com raminho de agrião.



Os legumes são outro elemento de decoração. Os mais usados são o tomate, a alface, espargos, rabanetes, cogumelos, pimento (verde, amarelo, vermelho), beterraba, cenoura, cebolas, aipo, entre outros.



Endívias recheadas com milho, feijão preto, cenoura cebola e rebentos de soja.



Salmão grelhado (com as marcas da grelha a decorar), folhas de alface, tomate, limão e ramo de salsa.



Outro elemento usado na decoração culinária é a fruta



Cesta de frutas





Melancia “em flor”

Cesta composta por: Ananás, kiwi, uvas, morangos, pêssego



Alguns exemplos de execuções decorativas:

Tigelas de tomate: corta-se o tomate ao meio aos dentinhos, com uma faca afiada. Posteriormente esvazia-se o tomate, extraíndo a polpa. Preencha as tacinhas de tomate com pepinos e pimentos cortados em pedacinhos e milho cozido.



Cogumelos riscados: utilize cogumelos de cor clara, o mais possível da mesma dimensão. Com uma faca afiada recorte o chapéu dos cogumelos do meio para a periferia, com espaços iguais, extraíndo pequenas porções de miolo. Retire o pé do cogumelo. Para que estes mantenham a coloração clara, sem escurecer, coloque em água a ferver durante três minutos, juntamente com umas gotinhas de sumo de limão.

Flor de cebola: retire a pele de uma cebola de pequena dimensão, e com uma faca bem afiada corte a cebola em quartos longitudinais, mas sem atingir a base. Posteriormente golpeie em diversos sítios, para a cebola abrir, assemelhando-se a pétalas de uma flor. Para que as pétalas se evidenciem afunde as cebolas em água gelada por 60 minutos.

Rosas de rabanete: Corte a raiz do rabanete e uma talhada da base, de forma a este se aguentar em pé. Com uma faca afiada corte iniciando na base, pequenas fatias em forma convexa, como uma concha, até ao topo do rabanete, deixando as fatias presas na base. Coloque os rabanete na água gelada, por 60 minutos, para que se evidenciem as pétalas.





Abanadores de rabanetes: Corte o rabanete no sentido longitudinal em diversas lâminas, mas sem cortar até baixo, para que estas não se soltem. Como anteriormente referido, colocando-os em água gelada, durante 60 minutos.



Atividades

1. Mencione os principais elementos que são utilizados na decoração culinária.
2. Indique dois aspectos a ter em conta na decoração culinária.



2. Tipo de decoração de acordo com

2.1. Tipo de cozinha

A decoração do espaço onde vai ser servida a refeição deverá estar condicente com o tipo de cozinha, isto é:

- Cozinha local ou regional;
- Cozinha Nacional
- Cozinha Internacional

2.2. Tipo de alimento

O cozinheiro terá que conjugar sabores, cores, texturas dos vários alimentos para conseguir uma decoração ora harmoniosa, ora em contrastes.



2.3. Circunstâncias

Outro aspeto a ser considerado prende-se com os fatores que podem condicionar a decoração, como, por exemplo:

- A refeição (almoço, jantar, lanche, ceia) em que será feita a apresentação/ servido o prato;
- O tempo que se dispõe para decorar;
- As circunstâncias que rodeiam o cozinheiro;
- Os ingredientes disponíveis para a decoração.



2.4. Tipo de público

A decoração do prato deverá estar ajustada ao público que irá servir, isto é, podemos estar a decorar para um evento político em que se pretende realçar as cores da bandeira do país anfitrião; um amostra de produtos locais; um aniversário de criança de 5 anos, ou jovem de 16 anos, etc. São inúmeras as situações e inúmeros são também a diversidade de públicos a servir. O resultado satisfatório só será conseguido se este aspeto não for descurado.



Atividades

Mencione dois tipos de públicos que podem ser objeto da apresentação/serviço.



3. Produto final – visualização



Elementos da imagem:

Cerejas;
Melancia;
Pêssego;
Limão;
Uvas brancas;
Morangos;
Papaia;
Laranja;
Melão;



Elementos da imagem:

Beterraba;
Limão;
Cenoura.

Elementos da imagem:

Melancia e morangos



Elementos da imagem:

Tomate



Atividades

Executar decorações em frutas e legumes.



4. Serviços especiais

Lanche de casamento : Pode ser servido no restaurante do hotel ou em salas próprias deste, no restaurante tradicional ou noutros, ou em casa particular. Este serviço especial, normalmente tem o seu início por volta das 13.00h, prolongando-se um pouco pela tarde fora. O bolo de noivado predomina entre as outras doçarias, assim como o vinho espumante tem o seu lugar de destaque entre os outros. A ementa é extensa, geralmente iguarias frias e quentes, saladas, doces vários e frutas onde deverá ser aplicada a arte decorativa.





Lanche de batizado – Um pouco semelhante ao copo de água. A ementa é mais leve, menos variada, substitui-se o bolo de noivado pelo de batizado, decorado, no seu todo,



conforme o sexo da criança. As bebidas que geralmente são mais solicitadas são os refrigerantes e algum vinho tinto e branco, para os adultos.

“Garden Party” – É uma refeição ligeira servida na parte da tarde, no jardim ou em local semelhante que a casa tenha.



“Cocktail Party” – Normalmente, tem a duração de 2 horas, entre as 18h e as 20h. É usual servirem-se cocktails com ou sem álcool, vinhos aperitivos espirituosos, generosos, espumante e bebidas refrescantes. Como aperitivos sólidos servem-se canapés variados, carnes fumadas, marisco, fritos oleaginosos, azeitonas recheadas, salgadinhos diversos, batata *chips*, etc.



Porto de Honra – Receção a oferecer com este tipo de vinho antes do almoço, no entanto, pode ser servido antes do jantar. Geralmente dispõe-se de dois tipos de vinho do Porto. Como aperitivos sólidos, servem-se canapés barrados com variadas pastas com base em queijos, diversos tipos de queijos, frutos secos e oleaginosos.



Piquenique – É uma leve refeição composta de frios, minuciosamente preparados entre empregados de cozinha e empregados de restaurante. Esta refeição é normalmente solicitada para hóspedes de grupo. Saem bastante cedo em visita turística e regressam ao fim da tarde.

Os serviços especiais, tal como o nome indica, diferem do serviço diário do restaurante, pelo que necessita de uma preparação mais cuidada. O êxito do serviço, depende dos cuidados com que o mesmo é planeado, organizado e executado, pois há pormenores que têm de ser seguidos obrigatoriamente .

Na organização antecipada de um serviço especial, não poderá esquecer-se:

- Talheres, louças, copos, mesas, cadeiras, candelabros, flores, enfim, tudo quanto vai ser necessário, deve ser controlado, limpo e estar apto a ser utilizado e toda a equipa, tanto a de sala – mesa, como a de cozinha deve ter conhecimento de todos os detalhes para evitar discussões ou falhas no decorrer do serviço.
- A cor das toalhas é importante para haver um estudo prévio das decorações culinárias a empregar.
- Ao nível dos recursos humanos, todos deverão ter conhecimento da data, das horas de início e fim do serviço, o tipo de serviço de mesa e a ordem de apresentação (servir) cada prato



Atividades

Indique dois tipos de serviços especiais.

Indique as preparações mais adequadas para um “Cocktail Party”.



Bibliografia

GODMET, M.; Moulaert, B., 1000 Idées de Décors. [s.l.]: Dormonval, (s.d).

