

SERVIÇOS DE COZINHA DE SALA



2



Este tipo de Serviço, devido ao aparato que envolve todo o seu processo e pelo espectáculo que proporciona, sempre despertou um certo fascínio sobre os Profissionais que o executam e sempre suscitou a atenção do cliente, que gosta de sentir a valorização de um prato exclusivo, com a atractividade de ser preparado/confeccionado na sua presença.

Este tipo de Serviço é extremamente delicado e exigente, uma vez que não há margem de erro. Portanto, o Profissional que tiver a responsabilidade de executar este tipo de Serviço, normalmente está a cargo do Chefe ou do Sub-Chefe de mesa, terá que ter perícia, destreza e *know-how* suficientes para que tudo corra pelo melhor, dentro das condições de Segurança e Higiene, quer para os clientes, quer para si mesmo. A utilização dos temperos, condimentos e ingredientes têm que estar completamente controlados e doseados para que o resultado final não seja desastroso, assim como o tempo de cozedura.

Por outro lado, a *mise-en-place* tem que estar devidamente organizada. O sucesso deste tipo de Serviço, encontra-se também muito dependente do espectáculo e do *show-off* que o executante conseguir transmitir/proporcionar durante a preparação.

“Cozinhar não é uma mera ocupação, é uma Arte!”. Para executar este trabalho tem que haver muito gosto pelo que se faz, tem que haver preocupação pelo que se está a elaborar, assim como se deve ter orgulho e satisfação pelo resultado final.

Neste sentido, o Profissional que executa este tipo de Serviço de *Réchaud*, não deve estar estático a agitar o *souté* e misturar os ingredientes, sem graça e sem interesse para ele ou para os clientes. Antes deve transformar esta preparação num espectáculo onde cada gesto é medido e cada acto valorizado pela elegância dos movimentos e ostentação da preparação.

O processo de preparação não deve ser monótono, antes pelo contrário. Deve haver uma interacção entre o Profissional e os clientes. Devem ser facultadas aos clientes quer os ingredientes da preparação, quer explicações de ordens várias. Saber a origem dos preparados e a sua evolução é um bom ponto de partida para estabelecer uma relação de proximidade/fidelidade entre o Profissional e quem lhe paga o salário, os seus clientes.

O Profissional de Restaurante é um agente comercial e quanto melhor for a sua performance, maior será a publicidade que, por arrastamento, os seus clientes vão fazer, a chamada publicidade “passo a palavra”. O interesse é despertado nas pessoas que ouvem falar e uma ida ao Restaurante para conhecer é inevitável. Isto pressupõe uma valorização do Profissional que o executa.

Não se é bom apenas por que se faz um trabalho. Outros podem e conseguem fazê-lo. Só se começa ser bom quando se consegue fazer o mesmo trabalho sempre com o mesmo resultado acima da média. Aqui o Profissional tem a possibilidade de demonstrar o seu valor.

Para o Serviço de *Réchaud* utilizam-se os tradicionais fogareiros (*Réchauds*) a álcool ou os mais modernos carrinhos especiais, com fogareiro a gás embutido. Todos os ingredientes que vão ser utilizados devem estar no *Réchaud*, atempadamente. De um lado os temperos, molhos e bebidas, do outro lado, os restantes componentes. As guarnições só devem vir para a Sala quando na altura de se proceder à execução de uma confecção/preparação, pelo que a Cozinha deverá ser avisada com alguma antecedência para que sejam preparados todos os ingredientes inerentes ao Serviço.

O lume do *Réchaud* deve ser mantido médio ou de acordo com a necessidade, mas nunca muito forte, para que o tempo de cozedura seja suficiente, sem queimar a Iguaria, apurando os molhos. O tempo médio de preparação da maior parte dos pratos deve é de 30 minutos, para pratos cozinhados. Não se deve prolongar em demasia e desnecessariamente o tempo de preparação, pode levar à saturação e ao desespero dos clientes. Portanto, a preparação deverá ser feita com eficiência, para não impacientar o cliente.

Após a confecção, o Profissional, regra geral, emprata no *Réchaud* e *à posteriori* é servido apoiando-se no tipo de Serviço à Americana. Em alguns casos, se o Profissional se sentir demasiado à vontade, pode servir directamente do *souté* para o prato do cliente, tendo obviamente perícia com os salpicos dos molhos, uma vez que estes tipos de confecções são muito férteis em molhos.

Neste tipo de confecções podem-se preparar entradas ou acepipes, pratos a carne, a peixe, mariscos, molhos, saladas e sobremesas.

Vantagens deste Serviço

Para o restaurante:

- valorização dos serviços
- solução alternativa
- maior percentagem lucrativa (as iguarias confeccionadas na sala têm regra geral um preço de venda bastante mais elevado)

O cliente que opta por este serviço, desfruta de um “espectáculo” e pode apreciar os produtos antes de serem confeccionados.

Para o profissional:

- Factor de valorização profissional, para quem o pratica com consciência e habilidade.
- Embora não exista uma categoria sindical específica para o efeito, esta característica profissional, confere a quem a possui, a hipótese de ser preterido e mais bem compensado em relação a outros.

Materiais e utensílios

- Lamparinas a álcool ou fogareiros a gás ou eléctricos com regulador de chama
- Material para cozinhar: *sautés* de vários tamanhos e de material adequado, que seja bom condutor de calor (ex: cobre fortemente prateado no interior, aço e inox)
- Caçarolas de rabo, baixas e com tampa, para preparações de cozeduras mais lentas
- Espetos metálicos de vários tamanhos
- Facas diversas
- Garfos e colheres de serviço
- Carros de serviço ou mesas de apoio, para colocação de lamparinas ou outro material necessário
- Mesa ou carro de flamejar, no qual já estão instalados: o fogareiro regulável, prateleira para tábuas, facas e outros, prateleira especial para bebidas e condimentos necessários às confecções e uma prateleira desmontável, sobre a qual se colocam as iguarias a confeccionar, bem como os respectivos molhos, guarnições e outros componentes.
- Todos estes materiais e utensílios devem estar escrupulosamente limpos e apresentáveis.
- Toda a matéria-prima deve estar devidamente bem apresentada, para que atraia a atenção do cliente.

Conhecimento dos Produtos a utilizar

- Todos os produtos que se utilizam neste tipo de confecções, quer se trate de carnes, peixes, mariscos, massas, doces ou frutas, devem ser antecipadamente verificados, pelo encarregado de deste serviço, para evitar que toda e qualquer deficiência seja constatada pelo cliente.
- O profissional deste serviço deve também, conhecer pormenorizadamente todos os produtos que utiliza para que os possa utilizar correctamente.

Apresentação dos produtos

- A apresentação dos produtos a confeccionar à mesa, deve merecer os maiores cuidados, afim de suggestionar o cliente e atrair uma maior atenção do mesmo.
- Devem estar de forma ordenada de modo a que facilitem o trabalho de quem está a praticar o serviço.

Utilização dos produtos

- ▶ Os produtos que se utilizam na cozinha de sala, devem ser cuidadosamente escolhidos e antecipadamente preparados, de modo que ao utilizá-los, o seu aspecto agrade ao cliente
- ▶ Toda a manipulação deve ser rodeada de cuidados inerentes a um serviço efectuado à vista das pessoas a quem se destina.
- ▶ Os pratos preparados na sala do restaurante não devem ser demasiado condimentados ou temperados de maneira que a cozedura provoque cheiros fortes na sala nem o trabalho deve rodear-se de demasiado aparato originando muito ruído.

Apresentação das confecções

- A apresentação deste tipo de confecções, deve obedecer a certas regras de entre as quais se destacam:
 - O bom aspecto
 - O contraste das guarnições

- Não são servidas em quantidades exageradas, pois o exagero prejudica a apreciação da qualidade.

Réchauds ou fogareiros utilizados

- Conforme o referido anteriormente, para as confecções de sala, utilizam-se aparelhos diversos, que se têm vindo a modificar com o decorrer dos tempos e a evolução das técnicas de fabrico.
- Desde os antigos *réchauds* a álcool, fabricados em materiais diversos como: *christofle*, metal prateado, cobre, aço, inox, etc., aos fogareiros a gás em aço, esmalte, latão e outros, passando por qualquer dos atrás citados, funcionando a electricidade em placas ou resistências.
- Os formatos são variados sendo o que mais importa ao profissional o seu funcionamento.

2

Carrinhos Adequados

- Qualquer dos *réchauds* ou lamparinas atrás referidos, pode ser colocado sobre o carro ou mesa de serviço e aí ser utilizado.
- Porém, existem carros adequados já com o fogareiro (normalmente a gás) embutido e com prateleira para materiais, tampo para mise-en-place e prateleira para vinhos ou espirituosos a utilizar. Existem carros com um e dois bicos.

Como utilizar os materiais

- A utilização dos materiais deve ser cuidada, de forma a mantê-los com aspecto higiénico, para o que se torna indispensável estabelecer uma mise-en-place adequada e pela ordem do trabalho a efectuar.
- Os materiais devem manter-se ordenados e apenas se devem deixar à vista os necessários, enviando para a copa todos os que já não façam falta.

Manutenção do carro durante o serviço

- Tal como o demais material, o carro apropriado ou adequado, deve manter-se no melhor estado de ordem e higiene possível.

- Deve limpar-se a superfície superior sempre que um molho, uma guarnição um condimento ou outro, a manchem e compor os materiais que sobre ele se encontram dando-lhe o aspecto de arrumação e cuidado.
- Também assim deve ser previamente verificado o queimador ou a lamparina, para evitar faltas de gás ou álcool durante a hora de serviço.

Confeções Várias

- A cozinha de sala não pode comportar toda a classe de confeções geralmente preparadas na cozinha principal, devido ao tempo de preparação, aos produtos odoríficos por ventura utilizados e ainda ao tipo de confeções.

As iguarias preparadas e ultimadas na sala devem ser:

- Praticamente inodoras – Não devem provocar cheiros fortes a alimentos.
- Simples – de forma a não exigirem preparação demorada, que origina descontentamento por parte dos clientes, pelo excesso de tempo de espera.

As confeções de sala a limitam-se genericamente a:

- “Aperitivos” de frutas e mariscos – resumindo-se à terminação e arranjo dos elementos constituintes.
- Sopas frias – em que pouco mais se faz de que juntar os elementos enviados pela cozinha ou a adição de queijo ralado ou vinho licoroso adequado.
- Ovos – Preparações bem simples para acepipes ou sobremesas.
- Peixes e crustáceos – preparações simples ou apenas ultimação, juntando condimentos ou outros.

Carnes, criação e caça

- Várias confeções, tendo em vista a rapidez e ultimação vistosa.
- Massas – a pouco mais se limita do que à adição de queijo ralado, molho de tomate ou outro, manteiga derretida, fiambre ou presunto picado em brunesa, etc.

- Doces – simples ou em combinação com frutas frescas ou em compotas, bem como composições mistas de quente e frio, pela adição de gelados, etc..
- Frutas – preparações e espécies variadas, podendo servir-se simples ou em conjunto com gelados e decorados com creme como chantilly e outros.

São os doces e as carnes as iguarias que permitem maior variedade de confecção de sala.

MOLHOS

Regra geral, os molhos para as saladas são sempre preparados em recipientes grandes, onde se possam misturar os ingredientes à vontade, sem risco de salpicar. Esse recipiente é colocado em cima de um prato raso, forrado com um guardanapo. Partindo da base do Molho Dressing e adicionando vários ingredientes, como por exemplo, ketchup, anchovas pisadas, queijo ralado, ovas de peixe, presunto muito picadinho, aipo picado, maionese, ovo cozido, etc, podem-se criar imensos molhos. No entanto, os chefes gostam sempre de inventar o seu próprio molho.

Os molhos são uma adição semi-líquida de muitas preparações culinárias e, apesar de poderem ser considerados um ingrediente extra num prato, podem ser a diferença entre duas receitas com os mesmos ingredientes básicos, mas eis alguns molhos dos mais utilizados.

- **Molho Dressing**

Vinagre, azeite, mostarda, sal e pimenta

- **Molho Cremoso**

Creme de leite batido com sal e sumo de limão, ligados com maionese e mostarda.

- **Molho de Mostarda**

Azeite, vinagre, sal e pimenta, bem misturados com mostarda.

- **Molho Roquefort**

Azeite, vinagre de estragão, sal, mostarda e pimenta. Ligar bem com manteiga e creme de leite.

- **Molho russo à Antiga**

Maionese e creme de leite em partes iguais, misturados com vinagre de estragão e creme de leite.

- **Molho Bechamel**

Manteiga, óleo, farinha de trigo, sal, leite e noz-moscada

- **Molho de Salada**

Mel, Pimenta do reino meio moída, mostarda.

- **Molho Barbecue**

Vinagre, ketchup, cravo-da-índia, açúcar mascavo, páprica doce, molho Inglês, óleo, alho, cebola, sumo de limão.

- **Molho de logurte**

logurte natural, sumo de limão, alho, creme de alho e sal.

- **Molho de Hortelã e logurte**

Hortelã fresca, logurte natural, queijo *cottage*, sumo de limão, azeite, sal.

- **Molho de Champignon**

Champignon laminado, caldo de galinha, creme de leite, água, farinha de trigo e vinho branco seco.

- **Molho de Coco**

Leite de coco, amido, água, salsa desidratada e sal.

- **Molho de Caril**

Azeite, sumo de limão, caril em pó, pimenta, açúcar, sal e piri-piri.

- **Molho picante**

Maionese, ovos picados, mostarda em pó, salsa picada, pasta de anchovas, cebola pequena ralada, pimento verde assado e picado, azeitonas picadas pimenta, molho inglês e sal.

- **Molho Vinagrete**

Vinagre, azeite, cebola, tomate e sal.

- **Molho Tártaro**

Sumo de limão, creme de leite, cebolinha, pickles, cebola, mostarda e sal.

- **Molho da Madeira**

Manteiga, farinha de trigo, vinho da Madeira, caldo de carne, sal, mostarda e Champignon (facultativo).

- **Molho Demi-Glasse**

É um molho usado para carnes e preparado com caldo de carne, toucinho ou bacon, polpa de tomate, vinho tinto e farinha de trigo para engrossar.

- **Molho Inglês**

Vinagre, melaço de açúcar, xarope de milho, água, chilli, molho de soja, pimentão, tamarindo, anchovas, cebola, cravo-da-índia e alho.

- **Molho de Francesinha**

Cerveja, caldo de carne, louro, margarina, vinho do Porto ou Brandy, farinha maizena, extracto de tomate, tomate fresco, leite, piri-piri e alho.

CONDIMENTOS

Condimentos são os Ingredientes que se juntam à preparação culinária, para lhe acentuar o sabor ou torná-la mais agradável.



Simples



Compostos

Condimentos Simples – Todos os que são utilizados directamente, como a Natureza os oferece.

- **Ácidos** – Devem ser tomados em quantidades moderadas, como por exemplo, vinagre e o limão.
- **Azedos** – Alho, cebola, cebolinho, alcaparras, rabanete, mostarda natural.
- **Aromáticos** – Salsa, cerefólio, tomilho, rosmaninho e louro, canela, baunilha, cravinho.
- **Açucarados** – Açúcar e derivados,

- **Gordos** – Todos os óleos comestíveis (azeite, óleo de amendoim, de nozes, de amêndoas doces), manteiga, banha.

Condimentos Compostos - Todos os que sofrem alterações ou misturas, tendentes a modificar-lhes ou aumentar-lhes as propriedades, como por exemplo o caril em pó, a mostarda preparada, os conservados em vinagre, molho inglês, ketchup.

- Ervas aromáticas ou Condimentos frescos
- Condimentos secos ou Especiarias
- Minerais

Açafrão



Planta do tamanho de uma avelã., originária do Médio Oriente, onde é muito utilizada. Entre nós, é aplicada apenas sob a forma em pó, sendo também utilizada em várias infusões de licores e corantes comestíveis.

Açúcar



Em pequenas quantidades pode ser utilizado em saladas, guisados e molhos. O açúcar é extraído da cana do açúcar, mas também se encontra em plantas, frutas, vinhos, leite, mel, etc. É também utilizado na terapêutica de várias doenças, sendo, no entanto, interdito aos diabéticos.

Alcaparras



Planta que nasce espontaneamente nos climas quentes da Argélia, Ásia e Turquia. Semelhante às ervilhas, mas extremamente vinagrentas.

Alecrim/

Rosmaninho



Folhas extremamente aromáticas e com odor muito forte. Característico na Gastronomia Portuguesa.

Alho



De todos os géneros da sua família é o mais forte no aroma e paladar. É utilizado em quase todos os países.

Alho Francês



Apesar do seu delicado sabor, não é muito utilizado como legume no nosso país, excepção para as sopas e cremes.

2

Amêndoa



Pode ser dividida em amêndoa amarga a doce e provêm do Norte de África, apesar de no Sul no nosso país também haver grandes plantações da amendoeira. Mais de metade do fruto é composto por óleo. Utilizam-se na culinária em sopas e molhos, na confeitaria e em vários tipos de licores, mas também pode ser utilizado tanto na perfumaria como na farmácia.

Amendoim



Proveniente da América, cultiva-se em quase todos os países quentes e o seu óleo também pode ser valioso na cozinha.

Anis



É utilizada na

confeitaria e na destilaria.

Azeite



Óleo extraído da azeitona. É o tempero ideal por excelência. Na Europa apenas é empregue nos Países ocidentais mediterrânicos, principalmente.

Azeitona



Fruto da oliveira, proveniente da Ásia, bastante apreciado entre nós e muito utilizado como condimento.

2

Banha



Gordura de porco, obtida derretendo as partes gordas (toucinho e redanho). É muitas vezes designada como manteiga de porco, e quando bem preparada ou isenta de qualquer corpo estranho, é excelente, sendo utilizada em muitas preparações culinárias.

Baunilha



Fruto de uma planta trepadeira de origem tropical, cujas melhores variedades cultivam-se no México. A utilização em culinária da baunilha em pó e ou em vagens é preferível à da essência, pois sendo esta volátil, perde muitas das suas qualidades durante a confecção da Iguaria.

Canela



Da família dos loureiros. Aconselha-se a aplicar canela em pau, uma vez que a canela em pó nem sempre é produzida através das espécies com a melhor qualidade.



Caril em pó

Este pó, de alto valor comercial e culinário, produzido nas Índias orientais é composto de vários condimentos, sobretudo das suas sementes, como por exemplo, canela, noz-moscada, cravinho ou gengibre.

Cebola



Originária da Ásia e Palestina, tendo até já sido razão de culto no Egipto antigo. As variedades de tamanho são várias. Normalmente as mais pequenas acabam por ser mais fortes quanto ao sabor, enquanto as maiores apresentam-se mais adocicadas.

Cebolinho



Também conhecido com Chalota de Espanha é utilizada como condimento em preparações culinárias, nomeadamente sopas e cremes.

Cenoura



Pode utilizar-se em quase todas as confecções culinárias, mas não se deve exagerar na quantidade, uma vez que o seu odor forte faz com que se sobreponha aos restantes elementos.

Cerefólio



Originária da Rússia, esta planta é utilizada para apaladar molhos e entradas.

Malagueta

Chili

Chile

Páprica



Apresenta grandes quantidades de partículas químicas picantes. Mistura de pó do Chile com outras espécies de aromáticos, como o cominho.

Coentro



Planta de origem oriental. Apenas as folhas são agradáveis, enquanto que as sementes, portadoras de um cheiro desagradável, são depois de secas, usadas na confecção de pó de caril, preparação de licores, cerveja.

Cogumelo



Planta pouco nutritiva, dividida entre venenosas e algumas comestíveis, como são os tortulhos, míscaros, sanchas ou ainda bravos.



Colorau

Resultado da redução a pó dos pimentos encarnados, depois de secos. Doce ou picante, consoante a qualidade usada, é óptimo auxiliar de cozinha, não devendo ser utilizado em excesso.

Cominho



Pequenos grãos com sabor acre e aromático. Utiliza-se como tempero ou em licores.



Cravo-da-índia

Proveniente de Malaca. Deriva da palavra latina “*clavus*”, prego. Similar à pimenta, o cravo-da-índia contém 20% de óleo volátil aromático, sendo as outras partes compostas de fibra de madeira, água, goma e resina.



Estragão

Planta originária da Sibéria. As suas folhas têm um aroma muito forte, muito agradável, utilizando-se em decorações tempero de saladas, molhos. Deixadas em maceração dentro do vinagre, produzem o famoso vinagre de estragão, bastante utilizado em Cozinha.

Gengibre



Fruto de uma planta tropical originária de Bengala e Malabar. Existe duas variedades: o branco, considerado o melhor e o escuro. Bastante utilizado na culinária, o gengibre, ralado, é condimento necessário para um bom prato de caril. O *ginger ale* é uma espécie de cerveja obtida a partir da fermentação do fruto e tem efeitos laxativos e actua como regulador intestinal.

Hortelã



Planta bastante aromática, existindo várias variedades. O óleo essencial (essência de menta) que ela encerra é a base do mentol, com propriedades anti-sépticas poderosíssimas. A hortelã possui ainda a propriedade de corrigir a flatulência, razão que deve ser utilizada com todos os pratos susceptíveis de a provocarem. Pode também ser adicionada em sopas fortes e é bastante utilizada em infusões com água quente e na confecção de numerosos licores.

Jasmim



Planta bastante empregue na cozinha e confeitaria orientais. Também é muito utilizada na Perfumaria.

Laranja



A casca e o sumo de laranja, além de utilizados em licores e confeitaria, são também utilizados para condimentar certos pratos.



Lima/Limão

Fruto ácido e perfumado originário da Ásia. O sumo d limão é bastante utilizado em operações culinárias, sendo usado quer como agente de desidratação, com o conseqüente amolecimento das fibras da substância, quer para dar sabor ácido e aromático aos molhos, actuando aí como des enjoativo. A sua casca contém um óleo essencial de alto sabor e fragrância.

2

Louro



As folhas de louro são bastante frequentes na culinária, para dar aroma a guisados, molhos, refogados, assados.

Manjericão



De origem Indiana, é uma das variedades do basilicão verde e é estupendo para aromatizar sopas, peixes, molhos.

Manteiga



Substância gorda, extraída do leite dos mamíferos através do aproveitamento das natas ou aquecimento utilizada nos

gordura coagulada obtida pelo dos tecidos gordos do animal. Bastante preparos culinários entre nós.

Mostarda



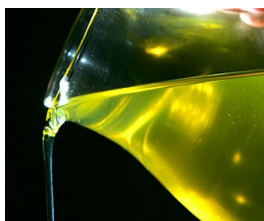
Existem duas variedades: a Mostarda comum e a Mostarda branca. No entanto, a mostarda inglesa, a vulgarmente designada, é composta de ambas as variedades, moídas e misturadas com curcuma. Tomada em pequenas quantidades estimula o apetite e auxilia na digestão.

Noz-Moscada



Fruto ou semente da moscadeira. Há duas qualidades de noz-moscada: a brava, comprida e de forma oval e a cultivada, quase redonda. A parte exterior ou casca é também utilizada na Cozinha. É composta de 25% de manteiga gorda, óleo volátil, um ácido e uma polpa.

Óleo



Óleo é um corpo líquido, gordo à temperatura normal, de origem animal mas também vegetal.

Óleo de amêndoa



Óleo límpido, isento de gosto e de aroma, bastante utilizado em cozinha, sobretudo em frituras e maioneses, onde substitui o azeite com vantagem, devido à ausência de gosto. Existem ainda o Óleo de amendoim, Óleo de coco, Óleo de soja, entre outros.

Orégão

Esta planta aromática, é muito utilizado na



de sabor acre e um pouco amargo cozinha.

Pimenta do Reino



Produzida na Á sia tropical e na América equatorial, pode ser branca ou preta. A pimenta branca consegue-se através da imersão dos bagos em limão e água, sendo depois esfregados. Esta é menos acre e também menos aromática. Do que a preta. Sendo um excitante e estimulante deve ser evitado o seu abuso.

Pimenta da Jamaica



Surge das Índias ocidentais e América do Sul e são árvores bastante grandes (4-6m). Combina o sabor do cravo-da-índia, da canela e da noz-moscada.

Pimento



Nome por que é conhecido o pimento picante, verde ou encarnado. Também pode ser designado por colorau picante. Utiliza-se tanto como condimento como alimento.

Poejo



Planta brava, espécie de hortelã, que cresce espontaneamente no nosso país. Tem um sabor forte e penetrante, sendo utilizado como condimento.

Sal



Sal é o cloreto de sódio. Há duas variedades: o sal marinho e o sal-gema, que se encontra cristalizado sob a crosta terrestre. Aconselha-se ao consumo de 8-10gr de sal por dia. O excesso de uso provoca perturbações glandulares.

Salsa



Especula-se que seja originária da Sardenha, no entanto cultiva-se em toda a Europa. Há a Salsa comum, a salsa frisada e a Salsa de raiz tuberosa. O seu aroma sobrepõe-se, facilmente, aos dos outros condimentos, razão pela qual não deve ser utilizada em grande quantidade. Utiliza-se crua, cozinhada ou frita.

Tomilho



Planta com folhas pequenas com aroma forte

Vinagre



Produto da fermentação acética vinho, cidra ou outra bebida. O melhor é o do vinho branco, sendo inúmeras as suas aplicações na cozinha, pois entra em grande número de molhos. Tem ainda a propriedade de amolecer as carnes duras. Existem vinagres perfumadas com malaguetas, estragão, piri-piri, poejo, etc. Auxilia na digestão.

Quantidades

Produtos

Ficha Técnica

200 gr	Gambas	Grupo: Prato principal
q.b	Sal	Doses: 1
q.b	Pimenta	Quantidade por doses: 200gr
125gr	Natas	
0,5 dl	Azeite	Tipo de empratamento: Marcador
1 dente	Alho	
1/2	Cebola	
0,5 dl	Demi-glasse	Tempo de preparação: +/- 10min
1 dash	Vinho Porto Tawny	Técnica utilizada:
	Limão	
q.b.	Tabasco (piri-piri)	

Mise-en-Place

Réchaud devidamente limpo e atalhado. Sauté, Talher de Serviço, Pratos rasos, Marcadores, Prato de Serviço com respectivos talheres, 2 Litos, Brandy.

Quantidades	Produtos	Ficha Técnica
250 gr	Amêijoas	Grupo: Entradas
q.b	Sal	Doses: 1
q.b	Pimenta	Quantidade por doses: 250gr
	Coentros	
0,5 dl	Azeite	Tipo de empratamento: Marcador
1 dente	Alho	

1 Clher de chá	Manteiga	
Q.b.	Limão	Tempo de preparação: +/- 15min
		Técnica utilizada:

Mise-en-Place

Réchaud devidamente limpo e atalhado. Sauté, Talher de Serviço, Pratos rasos, Marcadores, Prato de Serviço com respectivos talheres, 2 Litos, Brandy.

2

Quantidades	Produtos	Ficha Técnica
2	Ovos	Grupo: Entradas
q.b	Sal	Doses: 1
q.b	Pimenta	Quantidade por doses: 2 ovos
1	Pimento amarelo	
1	Pimento verde	Tipo de empratamento: Marcador
1	Tomate	
1 fatia	Bacon	
QB	Azeite	Tempo de preparação: +/- 15min
QB	Manteiga	Técnica utilizada:
	Salsa	

Mise-en-Place

Réchaud devidamente limpo e atalhado. Sauté, Talher de Serviço, Pratos rasos, Marcadores, Prato de Serviço com respectivos talheres, 2 Litos, Brandy.

Quantidades	Produtos	Ficha Técnica
150 gr	Gambas	Grupo: Entradas
q.b	Sal	Doses: 1
q.b	Malaguetas	Quantidade por doses: 150 gr
1/2	Limão	
1	Manteiga	Tipo de empratamento: Marcador
	Alho	
	Cebola	
	Salsa	Tempo de preparação: +/- 10min
		Técnica utilizada:
<u>Mise-en-Place</u>		
Réchaud devidamente limpo e atalhado. Sauté, Talher de Serviço, Pratos rasos, Marcadores, Prato de Serviço com respectivos talheres, 2 Litos, Brandy.		

Quantidades

Produtos

Ficha Técnica

200 gr	Bife de vitela	Grupo: Prato principal
q.b.	Sal	Doses: 1
q.b.	Mostarda	Quantidade por doses: 150 gr
q.b.	Pimenta	
1	Alho	Tipo de empratamento: Marcador
1/2	Cebola	
	Natas	
	Cogumelos	Tempo de preparação: +/- 10min
30 gr	Manteiga	Técnica utilizada:

Mise-en-Place

Réchaud devidamente limpo e atalhado. Sauté, Talher de Serviço, Pratos rasos, Marcadores, Prato de Serviço com respectivos talheres, 2 Litos, Brandy.

Quantidades	Produtos	Ficha Técnica
200 gr	Carne picada de vitela	Grupo: Prato principal
q.b.	Sal	Doses: 1
q.b.	Gema de ovo	Quantidade por doses: 200 gr
1/2	Limão médio	
q.b.	Filetes de anchovas	Tipo de empratamento:

q.b.	Alcaparras	Marcador
q.b.	Pickles	
q.b.	Salsa	Tempo de preparação: +/- 15min
1/2	Cebola	Técnica utilizada:

Mise-en-Place

Réchaud devidamente limpo e atalhado. Sauté, Talher de Serviço, Pratos rasos, Marcadores, Prato de Serviço com respectivos talheres, 2 Litos, Brandy.

Quantidades	Produtos	Ficha Técnica
200 gr	Lombo de porco	Grupo: Prato principal
150 gr	Cogumelos laminados	Doses: 1
q.b	Natas frescas	Quantidade por doses: 200 gr
1 dl	Demi-glasse	
1/2 dl	Espumante bruto	Tipo de empratamento: Marcador
100 gr	Manteiga	
5 gr	Sal	
5 gr	Pimenta	Tempo de preparação: +/- 15min
2 dentes	Alho	Técnica utilizada:
1/2 dl	Aguardente velha	

Mise-en-Place

Réchaud devidamente limpo e atalhado. Sauté, Talher de Serviço, Pratos rasos, Marcadores, Prato de Serviço com respectivos talheres, 2 Litos, Brandy.

Quantidades	Produtos	Ficha Técnica
2	Folhas de Crepes	Grupo: Sobremesas
60 gr	Açúcar	Doses: 1
40 gr	Manteiga	Quantidade por doses:
1 dl	Sumo de laranja	
¼ dl	Sumo de Limão	Tipo de empratamento: Marcador
½	Limão	
1 dash	Cointreau	
1 dash	Grand marnier jaune	Tempo de preparação: +/- 15min
½ dl	Aguardente velha	Técnica utilizada:
<u>Mise-en-Place</u>		
<p>Réchaud devidamente limpo e atalhado. Sauté, Talher de Serviço, Pratos rasos, Marcadores, Prato de Serviço com respectivos talheres, 2 Litos, Brandy.</p>		

Quantidades	Produtos	Ficha Técnica
2	Rodelas de ananás	Grupo: Sobremesas
100 gr	Açúcar	Doses: 1
1/2	Limão	Quantidade por doses:
1 dl	Sumo de laranja	
1/4 dl	Sumo de Ananás	Tipo de empratamento: Marcador
1/2 dl	Curaçau	
1/2 dl	Kirsch	
1/2 dl	Vinho do Porto Tawny	Tempo de preparação: +/- 15min
		Técnica utilizada:

2

Mise-en-Place

Réchaud devidamente limpo e atalhado. Sauté, Talher de Serviço, Pratos rasos, Marcadores, Prato de Serviço com respectivos talheres, 2 Litos, Brandy.

Quantidades	Produtos	Ficha Técnica
2	Metades de Pêssegos	Grupo: Sobremesas
1 dl	Sumo de laranja	Doses: 1
1/4 dl	Sumo de limão	Quantidade por doses:
60 – 80 gr	Açúcar	
q.b.	Amêndoa laminada	Tipo de empratamento: Marcador
1/2 dl	Aguardente velha	
q.b.	Doce de framboesa	
2 Bolas	Gelado de baunilha	Tempo de preparação: +/- 15min

1 dash	Cointreau	Técnica utilizada:
50 gr	Manteiga	

Mise-en-Place

Réchaud devidamente limpo e atalhado. Sauté, Talher de Serviço, Pratos rasos, Marcadores, Prato de Serviço com respectivos talheres, 2 Litos, Brandy.

2

Quantidades	Produtos	Ficha Técnica
1	Maçã laminada	Grupo: Sobremesas
1 dl	Sumo de laranja	Doses: 1
¼ dl	Sumo de limão	Quantidade por doses:
60 – 80 gr	Açúcar	
1	Pau de canela	Tipo de empratamento: Marcador
½ dl	Aguardente velha	
q.b.	Canela e	
2 Bolas	Gelado de baunilha	Tempo de preparação: +/- 15min
6 dl	Vinho do Porto Tawny	Técnica utilizada:
50 gr	Manteiga	
1 Folha	Hortelã	

Mise-en-Place

Réchaud devidamente limpo e atalhado. Sauté, Talher de Serviço, Pratos rasos, Marcadores, Prato de Serviço com respectivos talheres, 2 Litos, Brandy.

Quantidades	Produtos	Ficha Técnica
1	Banana	Grupo: Sobremesas
1 dl	Sumo de laranja	Doses: 1
¼ dl	Sumo de limão	Quantidade por doses:
60 – 80 gr	Açúcar	
30 gr	Manteiga	Tipo de empratamento: Marcador
½ dl	Aguardente velha	
1 dash	Cointreau	
1 dash	Rum Captain kid	Tempo de preparação: +/- 15min
q.b.	Doce de framboesa	Técnica utilizada:

Mise-en-Place

Réchaud devidamente limpo e atalhado. Sauté, Talher de Serviço, Pratos rasos, Marcadores, Prato de Serviço com respectivos talheres, 2 Litos, Brandy.