



**epral**  
Escola Profissional da Região Alentejo

# Curso Profissional de Técnico de Restauração

Nível IV- 12º Ano Portaria nº 1319 / 06 de 23 / 11)  
Ciclo de formação 2014 / 2017

## Serviços Específicos

### Cozinha / Pastelaria

*Componente Técnica*

## Introdução à Cozinha

e

## Organização Geral da Cozinha



Módulo n.º 1

Ano curricular: 2º.

N.º de horas de formação: 25

Formadores: Susana Quina Nonato / Ricardo Elvas



## Índice

1. Apresentação .....	6
2. Objetivos de Aprendizagem .....	6
3. Âmbito dos Conteúdos .....	7
4. Avaliação .....	9
5. Bibliografia / Outros Recursos .....	10
6. Introdução à Cozinha.....	11
6.1.A Cozinha na antiga Grécia.....	11
6.2. A Cozinha na Roma Antiga.....	12
6.3. Antiguidade .....	12
6.4. A cozinha e a Sociedade.....	16
6.5. Cozinha Internacional.....	16
6.6. Cozinha Nacional .....	17
6.7. Cozinha Regional .....	17
6.8.Vocabulário Técnico.....	18
6.9. Mise en Place.....	22
6.9.1. Serviço de confeção.....	23
6.9.2. A Roda ou Passe .....	23
7. Espaços específicos de operação (zonas de uma cozinha) .....	25
7.1. Hierarquia do Pessoal de Cozinha.....	25
7.1.1. A Brigada de Cozinha.....	25
7.1.1.1. Chefe de Cozinha.....	25
7.1.1.2. Subchefe de Cozinha .....	26

7.1.1.3. Chefe de Partida.....	26
7.1.1.3.1. Saucier .....	27
7.1.1.3.2. Rotisseur .....	28
7.1.1.3.3. Poissonier .....	28
7.1.1.3.4. Entremetier .....	28
7.1.1.3.5. Garde-Manger.....	29
7.1.1.3.6. Família.....	29
7.1.1.3.7. Tournant .....	29
7.1.1.3.7. Guarda .....	29
7.1.1.3.8. Chefe de Pastelaria .....	29
7.1.1.3.9. Ajudantes de Cozinha.....	29
7.1.1.3.10. Aprendizés .....	29
7.1.2. Organigrama de uma grande Cozinha .....	30
7.1.3. Organigrama de uma cozinha média .....	31
7.1.4. Organigrama de uma Cozinha com brigada reduzida .....	32
7.1.5. Plantas de cozinhas.....	33
8. Divisão da Cozinha e Equipamentos .....	35
8.1. Zonas da Cozinha .....	35
8.1.1. Zona de Receção de Mercadorias.....	35
8.1.2. O Armazém de Alimentos ou Economato.....	35
8.1.3. As Câmaras Frigoríficas .....	36
8.2. A Cozinha.....	37
8.3. Instalações .....	40
8.3.1. Instalações Elétricas .....	40
8.3.2. Instalações de Água.....	40

8.3.3. Instalações de Solos.....	40
8.3.4. Instalações de Prevenção de Acidentes .....	41
8.4. As Áreas de Trabalho .....	41
8.4.1. Zona de Preparação de Legumes .....	41
8.4.2. Zona de Preparação de Carnes e Peixes (Garde-Manger) .....	41
8.4.3. Zona de Preparação de Saladas .....	41
8.4.4. Zona de Preparação de Molhos (Saucier).....	41
8.4.5. Zona de Preparação de Pastelaria e Gelados .....	42
8.4.6. Cozinha Quente (Grand-Cuisine) .....	42
8.5. Equipamentos .....	43
8.5.1. Geradores de Calor .....	43
8.5.1.1. Os Fogões .....	44
8.5.1.1. Acessórios dos Fogões.....	44
8.5.1. 2 Os Fornos.....	45
8.5.1.3 Salamandra .....	46
8.5.1.4. Fritadeira.....	47
8.5.1.5. Assadeira .....	48
8.5.1.6 Micro-ondas.....	48
8.5.1.7 Banho-Maria.....	49
8.5.2. Combustível.....	49
8.5.3. Equipamento Complementar .....	50
8.5.4. Geradores de Frio .....	50
8.5.5. Mobiliário Auxiliar.....	52
8.6. Bateria de Cozinha.....	52
8.6.1. Medidas de Capacidade .....	54

8.6.2. Propriedades dos Materiais.....	55
8.6.3 As principais facas utilizadas na cozinha .....	57
9. Conceito de Roda .....	58
9.1. Importância da Roda como Meio de Controlo .....	58
10. Mise en Place.....	60
11. Distribuição de Alimentos .....	61
11.1. Linha Fria .....	61
11.2. Linha Quente .....	61
11.3. Linha de Distribuição .....	62
12.Diferentes tipos de Cozedura.....	63
12.1Cozedura em água .....	63
12.2. Cozedura ao vapor .....	64
12.3.Cozedura em wook.....	64
12.4. Fritura .....	64

## 1. Apresentação

Neste primeiro módulo, é feita uma abordagem geral à evolução da cozinha através dos tempos, e aos tipos de cozinha existentes.

Será, também, abordado o perfil de um técnico de cozinha/pastelaria, salientando-se as suas características físicas, e comportamentais.

Neste módulo, serão também abordados conteúdos relacionados com a higiene pessoal, do uniforme e do local de trabalho, no sentido de controlar pragas e possíveis doenças.

Ao longo deste módulo, pretende-se que os alunos compreendam a importância da arquitetura de uma cozinha, da planificação do *layout* dos equipamentos, e da organização do trabalho (brigada) no serviço.

Os alunos deverão, também, caracterizar os diferentes tipos de hotelaria e de restauração, bem como a terminologia técnica utilizada pelos profissionais do sector.

## 2. Objetivos de Aprendizagem

- Caracterizar a cozinha no âmbito do sector de Restauração e Bebidas;
- Reconhecer a cozinha como sector fundamental na produção alimentar;
- Descrever a evolução da cozinha através dos tempos, desde a Grécia Antiga até à era Moderna, bem como os fatores que levaram à sua evolução;
- Caracterizar a cozinha francesa e a influência desta na cozinha internacional;
- Identificar as características gerais cozinha Regional e Nacional;
- Identificar o uniforme de um técnico de cozinha/pastelaria;
- Identificar as normas de higiene pessoal fundamentais no exercício da profissão.
- Identificar o funcionamento geral da cozinha: zonas de cozinha; equipamentos e seu layout; prevenção e segurança;
- Identificar as normas de higiene das instalações e dos equipamentos;
- Reconhecer a hierarquia e respeitar as respetivas regras de conduta;
- Identificar e definir as diferentes brigadas de cozinha em função da dimensão e natureza do estabelecimento;

- Identificar as funções desempenhadas por cada técnico;
- Interpretar organigramas.

## 3. Âmbito dos Conteúdos

1. O conceito de cozinha e a sua relação com:

1.1. A descoberta do fogo;

1.2. A domesticação de animais;

1.3. A agricultura.

2. A cozinha da Grécia antiga nas grandes casas:

2.1. Hierarquia;

2.2. Estatuto de cozinheiro.

3. A cozinha da Roma antiga:

3.1. Funções;

3.2. Estatuto de cozinheiro.

4. A evolução da cozinha do séc. XIX até aos nossos dias

5. Influência da cozinha francesa e de grandes mestres como “Escoffier” e “Carême”

6. A cozinha Regional

6.1. Características;

6.2. Variedades de composição.

7. A cozinha Nacional:

7.1. Características;

**7.2.** Relevância cultural.

**8.** A cozinha Internacional

**8.1.** Características de origem;

**8.2.** Relação com figuras da História, Política ou Arte.

**9.** Evolução dos utensílios, maquinaria de cozinha, e métodos de conservação

**10.** Características do profissional de cozinha

**10.1.** Higiene pessoal e do local de trabalho;

**10.2.** Relacionamento interpessoal;

**10.3.** Apresentação.

**11.1.** Espaços específicos de operação (zonas de uma cozinha)

**11.1.1.** Dimensão;

**11.1.2.** Objetivos.

**11.2.** Zonas operacionais

**11.2.1.** Funções;

**11.2.2.** Tarefas;

**11.2.3.** Circuito operacional.

**11.3.** Brigada

**11.3.1.** Hierarquia;

**11.3.2.** Especialização das partidas;

**11.3.3.** Distribuição de tarefas.

**11.4.** Organigramas;

- 11.4.1** Elaboração, tendo em conta as dimensões da cozinha e os serviços a prestar;
- 11.5.** Trabalho em equipa;
- 11.6.** Responsabilidades;
- 11.7.** Respeito entre os membros da brigada;
- 11.8.** Tipos de serviço e linguagem profissional na cozinha;
- 11.9.** Legislação e normas do sector;
- 11.10.** Higiene e segurança alimentar e do local de trabalho.

## 4. Avaliação

A avaliação é feita através de exercícios práticos elaborados nas aulas práticas tendo em conta todas as normas de higiene e segurança no local de elaboração das mesmas.

## 5. Bibliografia / Outros Recursos

ESCOFFIER, A., Le Guide Culinaire. Paris: Flammarion Union Distribution, 2001.

LIMPO, B. R., O Livro de Pantagruel. Lisboa [s.n.], 1945.

MARQUES, J. A., Manual de Gastronomia a Cozinha de sala. Lisboa: 1945.

MODESTO, M. L., Cozinha Tradicional Portuguesa. Lisboa: Verbo. Coleção Extra Verbo, (s.d).

ROBOUCHON, J., Larousse Gastronomique. [s.l.]: Larousse (s.d).

QUINTAS, M., Tratado de Hotelaria. Lisboa: INFT, 1998.

## 6. Introdução à Cozinha

**Cozinha** – Por este nome é designado o local onde se confeccionam as iguarias culinárias.

O primeiro cozinheiro foi o homem primitivo, quando aproximando um bocado de carne das chamas da fogueira, que tinha acesso, para se aquecer, constatou que esta carne, assim aquecida, tornava-se mais saborosa e a sua mastigação mais fácil.

A partir deste momento a cozinha tinha nascido e foi progredindo, graças a outras descobertas.

Um homem engenhoso encontra a maneira de aquecer a água dentro de uma pedra que foi escavando na parte interior dando-lhe a forma de púcaro. Mais tarde esta marmitta primitiva será ultrapassada pelo recipiente feito em barro.

O espeto e a caçarola se bem que rudimentares permitem ao homem a realização das preparações culinárias.

### 6.1.A Cozinha na antiga Grécia

Aumento da classe aristocrática, levando a arte de comer e de receber a se associar

Refeições preparadas por cozinheiros escravos (surge a palavra cozinheiro)

Primeiro registo sobre gastronomia na história: Vida de Prazeres (Arquestratos)

Os Gregos influenciam os Romanos na cozinha Antiguidade

Essa era a época da quantidade e não da qualidade

“A comida está na mesa” –essa expressão surgiu com os gregos

A cozinha propicia a interação entre os povos

Época dos grandes banquetes Antiguidade

Os banquetes romanos eram divididos em 2 partes:

1ª parte: dedicado a comida onde os convivas comiam reclinados nos triclinios e em silêncio

2ª parte: era o “simpósio” dedicado ao vinho, frutas secas e música, dança, canto, jogos e muita conversa.

## 6.2. A Cozinha na Roma Antiga

As cozinhas romanas eram constituídas por espaçosos compartimentos bem equipados, possuindo já cisternas, pias de despejos, forno para o pão, mesas de trabalho, tripés entre muitos outros.

No século VI, com os grandes festins de luxo, são necessários cozinheiros com dotes para os preparar. O cozinheiro, até então escravo, pago a vil preço, começa a cortar-se. O que não era mais do que uma ocupação passa a ser uma arte.

No tempo do Imperador Adriano, chegaram a formar uma academia chamada COLEGIUM COGUORUM.

Em Roma tal como na Grécia, o pessoal de cozinha das grandes casas tinha já, cada um deles, atribuições bem definidas. Esta divisão do trabalho foi a génese das brigadas de cozinha de hoje.

Durante os séculos tormentosos da Idade Média, os métodos de produção aperfeiçoaram-se muito pouco, e a evolução alimentar foi muito lenta, associada a períodos de doença e fome.

Nas vilas romanas a cozinha era uma das dependências muito espaçosas da habitação. Era obrigatório todos os servidores de casa tomarem as suas refeições dentro dela sendo estes bastantes numerosos.

Os utensílios de cozinha dos romanos, eram muito parecidos com os dos gregos na sua matéria e no seu formato.

Para cozer as carnes serviam-se duma grelha chamada “CRATICULA” craticula

## 6.3. Antiguidade

Não havia o uso de talheres, os alimentos eram cortados em quadrados pequenos para facilitar o ato de levar a comida até a boca na Idade Média.

Tradição gastronómica nos mosteiros dos Monges eram pessoas letradas e tinham acesso a bibliografia greco-romana, a qualidade da gastronomia começa a aflorar nesse período a simplificação na preparação dos alimentos.

Mosteiros eram centros de hospitalidade: alimentação e hospedagem na Idade Média.

O peixe era alimento popular sendo a base da alimentação.

Cozinha medieval preocupada com a apresentação dos pratos e despreocupada com a preparação. Abuso no uso de especiarias (noz-moscada, canela cravo cebolinha, anis, açafrão, semente de girassol, cominho, hortelã e gengibre).

Noz-moscada e pimenta eram consideradas produtos de primeira necessidade, há um grande intercâmbio entre Europa e Oriente Médio com as cruzadas

Dos guisados da Antiguidade surgem os assados nas lareiras da Idade Média o aparecimento dos molhos preparados com condimentos, pimenta e açúcar.

O surgimento da massa supostamente copiada por Marco Pólo em suas viagens pela Ásia leva á introdução do arroz na dieta europeia sob a influência da Ásia Idade Moderna.

No século XVI, a agricultura aperfeiçoa-se e a alimentação melhora. Chegam novos alimentos fruto das descobertas. A batata, o milho, o tomate, o café e o chocolate, entre outros, são introduzidos na Europa.

A Renascença trouxe à cozinha uma verdadeira revolução, nomeadamente no reinado de Luís XV. As cozinhas das casas mais importantes eram lugares luxuosos, onde imperava a ordem e a limpeza.

No fim do século XVIII, início do século XIX, a arte culinária atinge o seu apogeu. Em França, Carême, Dubois; Gouffé definem os seus princípios, e colocam a cozinha francesa como expoente máximo internacional.

A influência da culinária italiana na Europa surge com o aparecimento dos grandes chefes de cozinha italianos na corte francesa.

Há um enriquecimento da culinária em um nível mundial por conta das grandes cruzadas a África, América e Ásia.

Brasil: inhame, erva-doce, quiabo, palmeira, dendê, cocô, cana, arroz, laranja, manga, tangerina e chá na Idade Contemporânea.

Ásia: milho, agrião, mandioca, batata-doce, repolho, maracujá, goiaba, caju e abacaxi

## Século XIX

Procura-se o verdadeiro, o sólido, o espesso, o consistente, oposto ao leve, ao instável, ao insípido; as receitas tornam-se mais pesadas, incorporam quantidades consideráveis de manteigas e de gorduras que tornam o alimento “pesado como chumbo” arredondando os sabores, mas também as formas dos comedores, respondendo a uma estética corporal oriunda de séculos de fome, que vêm na gordura um sinal de prestígio, de bem-estar social.

Durante o século XIX, os fogões e todo o material de cozinha sofrem uma evolução considerável. O fogão de ferro fundido com depósito interno, chaminé e fornos integrados funcionando indiferentemente a carvão vegetal ou mineral, será saudado como um progresso considerável. Estes novos fogões permitem executar gratinados, soufflés, bolos, o que não se conseguia com os fogões antigos.

No final do século XIX e início do século XX assiste-se à aliança da arte e da ciência, da tecnologia e savoir-faire. Este período é marcado claramente pelo triunfo das práticas de restaurante, não que os cozinheiros das casas burguesas tenham desaparecido, mas a literatura e o jornalismo gastronómico que se desenvolvem, fazem incidir as luzes sobre os restaurantes.

## Século XX

O início do século XX é marcada pelo pensamento do grande chefe Auguste Escoffier (1846-1935) que, através de um vasto movimento, simultaneamente de simplificação e de desenvolvimento das receitas, começa a reestruturação da cozinha “clássica” a fim de a melhorar e adaptar aos imperativos da época.

Com efeito, publica o livro o *Guia Culinário*, obra de grande envergadura reconhecida no mundo inteiro como obra de referência.

O século XX trás também a disseminação da iluminação e o aparecimento dos aparelhos de refrigeração que revolucionam a cozinha.

A Europa entra então num período de guerra que, com a reconstrução, se prolonga até aos anos 50, do século XX.

Em 1960, o crescimento económico é contínuo. A ciência explode, sonha-se chegar à Lua

## **Década de 60**

Numa sociedade de abundância, a distinção faz-se pela elegância. Uma dietética racional, clínica, vulgariza-se e anuncia-se o divórcio do bom e do saudável, da gastronomia e da dietética.

Entretanto os cozinheiros não se conseguem libertar das suas referências clássicas. Como compensação ao progressismo, surge uma valorização da simplicidade rústica e da qualidade natural.

## **Década de 70**

Florescem as lojas dietéticas, restaurantes vegetarianos e macrobióticos. Como uma recusa do assassinato alimentar, uma recusa em participar na ordem social e cultural considerada pervertida, degradada em relação à perfeição natural, que convém reconquistar.

A pouco e pouco vai-se procedendo a uma contextualização imaginária que irá permitir a eclosão da nova cozinha.

- A imposição dietética de uma alimentação saudável;
- Um modelo de estética corporal, a magreza;
- O desejo da harmonia com a natureza.

Com o choque petrolífero e o início da crise, assiste-se à renovação da gastronomia.

Sopra um ar novo sobre os fogões. Os cozinheiros fazem a sua revolução: cansados de repetir os clássicos de “Escoffier”, começam a viver a sua própria cozinha, estava criada a “Nouvelle Cuisine” onde se coloca em primeiro lugar o respeito pelo gosto natural dos alimentos, onde o molho apenas deve preservar, ou revelar o gosto da sua guarnição.

## 6.4. A cozinha e a Sociedade

A cozinha está em constante evolução. As possibilidades que a indústria alimentar lhe dá hoje nunca foram tão grandes. A mundialização alimentar, sendo um processo novo está em constante desenvolvimento desde o séc. XVI, com a expansão das plantas oriundas do Novo Mundo, passando pelo surgimento da Indústria alimentar já no decorrer do séc. XIX.

Hoje em dia em qualquer zona urbana se tem acesso às cozinhas do mundo, quer através da diversidade dos produtos comercializados, quer através da própria restauração de cariz étnico.

Existe também um conjunto de preparações que se podem enquadrar nesta perspetiva de “World Food”, pois estão presentes em todas as culturas, são os casos da pizza, do kebab, do cappuccino, do hambúrguer ou do sushi, e muitos outros se poderiam referenciar.

## 6.5. Cozinha Internacional

Podemos defini-la como a arte de confeccionar os alimentos, de acordo com os métodos de regras clássicos na preparação dos diversos pratos, segundo as suas receitas, e que se encontram complicadas principalmente na cozinha Francesa, a qual estipula as suas bases. Como palavra índice, refere-se a iguarias e pratos provenientes dos diversos países da Terra que pela sua apreciação e aceitação ficaram conhecidos internacionalmente e representar a gastronomia dos mesmos.

Exemplos de pratos internacionais representativos de diversos países:

- Civet de Lebre à Francesa
- Goulash de vaca à Húngara

- Cozido de vaca à Espanhola
- Rosbife à Inglesa
- Caril de frango à Indiana
- Guisado à Islandesa
- Feijoada à Brasileira

## 6.6. Cozinha Nacional

Podemos defini-la como o conjunto de pratos e iguarias representativas de um País e portanto com a denominação do mesmo. Em Portugal ou originário de Portugal, chamar-se á “à Portuguesa”.

- Lulas à Portuguesa
- Caldeirada à Portuguesa
- Carne de porco à Portuguesa
- Frango Guisado à Portuguesa
- Leitão assado à Portuguesa

## 6.7. Cozinha Regional

A Cozinha Regional Caracteriza-se pelo facto de não seguir as regras rígidas da cozinha clássica; as suas receitas variam conforme as diferentes regiões estando a composição dos seus pratos dos seus pratos sujeita aos produtos das mesmas, seja na agricultura, caça, pesca, etc...

- Migas à Alentejana
- Amêijoas na Cataplana
- Frango na Púcara
- Iscas à Lisbonense
- Salmonetes à Setubalense
- Arroz de Cabrito à Ribatejana

- Rojões de Porco à Minhota
- Sarapatel
- Papas de serrabulho
- Lampreia à Moda do Minho
- Chanfana à Moda da Bairrada
- Feijoada à Transmontana

Na Cozinha usam-se termos técnicos que representam operações fundamentais e todas as palavras servem para denominar utensílios ou elementos utilizados neste sector.

## 6.8.Vocabulário Técnico

Abrandar – Pôr uma coisa branda. Suave.

Abrilhantar – Dar a todos os preparados mais valor e beleza

Acamar – Dispor em camadas

Acaramelar – Converter açúcar em ponto de caramelo

Adubar – Ato e efeito de temperar

Afiambrar – Submeter línguas ou outras peças de carne à salmoura seca ou líquida para as tornar de cor rosado

Albardar – Sobrepor uma capa fina de toucinho, em peças de carne, peixe, caça, etc... destina-se a proteger do calor evitando que sequem ou coem demasiado

Aloirar – Fritar rapidamente em gordura previamente aquecida, qualquer ingrediente destinado á alimentação; levar um prato ao forno para dar á superfície um cor dourada

Amanhar – Prepara o peixe para ser cozinhado

Amornar – Aquecer levemente

Aparelho – Preparação composta de um ou mais elementos e que depois de misturados servem para a confeção de vários pratos

Apurar – Acentuar o paladar de um molho pela adição de condimentos ou deixando reduzir mais

Ardido – Queimado; fermentado; pouco fresco

Aromatizar - Designação usada para ervas, Plantas ou raízes que se expandem um odor agradável

Arrepiar – Esfregar o peixe com sal, no sentido contrario as escamas, para o conservar

Aspic – De carne, peixe ou legumes; geleia transparente que encerra qualquer iguaria.

Assar – Cozinhar em seco, diretamente no forno, tostar, queimar

Avinhar – Misturar com vinho dar sabor ou cheiro de vinho

Banhar – Cobrir um corpo com gelatina

Barrar – Cobrir com manteiga, recheio, com camada relativamente espessa.

Bispo – Cheiro ou sabor a esturro

Bordadura – Decoração em volta de certos pratos feita de puré, manteiga, cremes, espremidos geralmente por sacos e boquilhas de enfeite.

Branquear – Cozedura leve e rápida; entalar

Bridar – Cozer um frango de forma a dar-lhe mais beleza; acto de atar algo com fio para lhe dar forma

Bringir – O mesmo que branquear

Calda – Mistura de água ou de qualquer sumo de fruta com uma determinada quantidade de açúcar

Canelar – Fazer incisões com faca de gume acanelado, em limões, cenouras, etc...

Chamuscar – Passar ligeiramente por chama para eliminar pelos ou penas

Clarificar – Ação de purificar o caldo ou geleia pela aplicação de claras, tornar transparente qualquer líquido

Cobertura – Por este nome entende-se uma porção de chocolate amargo e doce que misturado com manteiga e cacau, se derrete em lume brando ou banho-maria

Concassé – Qualquer legume cortado em dados de cerca de dois centímetros de lado.

Cordão – Fio de molho que se dispõe á roda ou por cima de certa iguaria.

Coroa – Dispor em forma circular, rodelas, fatias, etc...

Embamata – ou mais conhecido por “roux”, é uma mistura de manteiga com farinha para servir de base a molhos. Pode ser branco, alourado ou escuro conforme a preparação a que se destine.

Empratar – Dispor as comidas dentro do prato ou travessa com bom gosto e harmonia

Encamisar – Cobrir o interior de uma forma com uma camada de geleia, fundo, glace, etc..., antes de a encher com um aparelho qualquer.

Engrossar – Tornar mais espessos caldos, molhos e sopas, por meio de elementos de ligação.

Entalar – Passear por água fervente ou gordura com o fim de evitar a sua decomposição.  
Cozer ligeiramente.

Escaldar – Despejar água fervente sobre determinados ingredientes.

Escalfar – Maneira de cozer ovos sem casca, durante dois ou três minutos

Esfarelar – Reduzir a migalhas

Estufar – Guisar quase seco e tapado, qualquer alimento a fogo lento

Estrugir – O mesmo que refogar.

Frigir – Espécie de “entaladela” que se dá as carnes, antes de as cozinhar definitivamente

Fundear – Cobrir o Fundo de um recipiente, com massa e geleia, conforme indicação

Glacear – Dar cor a qualquer comida pelo calor ou cobrir certos doces com açúcar, glace royal ou fundante. O mesmo que glacear.

Glucose – Espécie de açúcar que se encontra nas frutas e em certos sucos vegetais.

Glúten – Substância que se encontra em grande quantidade na farinha de trigo, constituído a parte nutritiva daquele cereal.

Gratinar – Fazer corar em forno a camada superior de um preparado

Laminar – Cortar em fatias ou rodela delgadas.

Lardear – Entremear uma peça de carne com fatias de toucinho

Lardões – Tiras de toucinho que se empregam para lardear

Levantar – O mesmo que montar. Bater fortemente natas ou claras, para lhe aumentar o volume.

Ligar – Adicionar farinha ou gemas de ovo as preparações que se pretendem tornar mais compactas

Lustrar – Cobrir uma peça com geleia ou glace de carne gelatinada, para lhe dar brilho.

Macerar – Deixar descansar depois de temperar, especialmente as frutas em molho de vinho ou licores

Marinar – Ato de temperar carnes ou peixes

Montar – Misturar pouco a pouco manteiga, natas ou azeite a um molho, que depois desta preparação fica mais leve e volumoso.

Mortificar – Expor ao ar durante algum tempo, carnes aves ou caças para lhe dar tempo de se tornarem tenros

Napar – Cobrir totalmente com molho espesso a peça tratada

Panar – Passar elementos por ovos batidos ou manteiga derretida e a seguir por pão ralado

Panar á Inglesa – Mergulhar o elemento em óleo, sal e ovos batidos antes de os passar pelo pão ralado para os fritar

Polvilhar – Espalhar levemente sobre algo farinha açúcar ou queijo ralado em forma de chuva

Ramo de cheiros – molho de ervas aromáticas (salsa, tomilho, louro, aipo, alho, etc...)

Refogar – O mesmo que guisar, frigir em cebola e alho dourados em gordura quente aos quais se juntam tomates limpos e outros temperos

Rissolar – Corar bem de modo a que os elementos assim tratados fiquem com uma crosta fina e quebradiça

Saltear – Passar por gordura no sauté, misturando. Corar apertar ao calor a carne, legumes, batatas, etc, dentro da frigideira ou caçarola, com banha, azeite, óleo ou manteiga

Sangrar – Meter carne ou peixe dentro de água para que se torne branco.

Suar – Oque se coze tapado hermeticamente, quase sem caldo ou água.

Tirar à colher – torneir legumes carnosos e tubérculos (nabos, cenouras, batatas, etc) dando-lhes a forma de bolas ou ovos maiores ou menores segundo as guarnições a que se destinam.

Torneir – Dar aos legumes o feitio desejado, em forma elegante.

## 6.9. Mise en Place

Nas grandes cozinhas este termo refere-se ao conjunto de operações preparatórias que antecede á confeção das refeições. A “Mise en Place”, nos grandes estabelecimentos tanto burgueses como comerciais é muito importante, sendo de menor importância nas casas pequenas.

Nunca é inútil, mesmo assim tanto nas grandes casas como nas pequenas, o facto de preparar de avanço metódica e judiciosamente, os diversos elementos auxiliares dos pratos a confecionar.

Por isso entendemos que antes de pôr em funcionamento o prato principal é sempre de toda a conveniência aprontar os legumes os raminhos de cheiros, etc...

Todas estas pequenas operações bem-feitas todos os apontamentos que procedem ao acabamento dos alimentos, estando a sua preparação terminada torna a execução do trabalho muito mais fácil e rápido.

## 6.9.1. Serviço de confeção

A seguir á “Mise en Place” segue-se o serviço propriamente isto é a confeção dos pratos destinados às refeições diárias.

Este trabalho deverá ser feito com rapidez mero e bom gosto, seguindo as indicações do chefe, quando o primeiro se encontra encarregado do serviço da roda.

É sob a sua direção que se processa o serviço, no respeitante ao momento de pôr em andamento aquelas iguarias que são feitas na altura própria quer dizer que não foram feitas no horário que procede o serviço propriamente dito; é o caso dos peixes grelhados ou fritos e das carnes grelhadas ou salteadas.

Como se sabe, tanto uns como outros, principalmente as carnes, serão feitas no memento exato de forma a serem servidas ao cliente nas melhores condições de sabor, ponto de cozedura e temperatura.

## 6.9.2. A Roda ou Passe

Como já indicamos anteriormente, a “roda” é fundamental num trabalho de cozinha comercial. O serviço feito na mesma é de extrema importância para o bom funcionamento de todas e cada uma das secções de cozinha. Por isso entendemos que deverá ser o chefe ou na impossibilidade deste o seu segundo, quem se ocupe do funcionamento da mesma devido ao grau de responsabilidade. Pois pela “roda” passam todos os pratos depois de confeccionados e destinados a serem consumidos pelo cliente.

Na “Roda” são feitos os pedidos, por meio de vales numerados e entregues ao chefe de cozinha pelos empregados de sala, Este “cantará” os ditos pedidos em voz alta e clara ou através de um microfone instalado já instalado em todas as cozinhas modernas e de grandes dimensões, distribuindo as tarefas pelas diversas secções.

A atenção de todos os cozinheiros na hora de serviço deverá manter-se ao longo da sua duração, para assim evitar a necessidade de repetir os pedidos e não estabelecer a confusão com as perturbações consequentes.

Para além de toda esta atenção, o responsável por este serviço deverá assegurar-se constantemente de que a saída dos pratos confeccionados corresponde às encomenda, assim cuidará da sua apresentação temperatura e quantidade.

Para terminar o chefe, veleará para que não se cometam erros e confusões, com os empregados de mesa que transportam os pedidos, já que por vezes estes podem retirar pratos que não correspondem á mesa indicada.

Este caso passa-se muitas vezes no meio da rapidez do serviço, porém, se o responsável pela “roda” estiver com a devida atenção e mantiver o controlo necessário, evitar-se-ão as complicações inerentes.

## 7. Espaços específicos de operação (zonas de uma cozinha)

### 7.1. Hierarquia do Pessoal de Cozinha

A preparação de alimentos em qualquer estabelecimento de restauração é sempre assegurada por um grupo de cozinheiros, denominados de BRIGADA.

A Brigada é dirigida por um chefe de cozinha, que tem sob as suas ordens chefes de partida, cozinheiros, chefes de pastelaria, ajudantes e estagiários. As várias designações variam mediante a importância e qualidade do estabelecimento de restauração.

A Brigada de cozinha, implica obrigatoriamente uma divisão de trabalho em departamentos distintos especializados (carnes, peixes, legumes, sobremesas, etc.), e hierarquizados.

A tendência atual passa por uma diluição dos vários postos de trabalho numa polivalência de funções.

#### 7.1.1. A Brigada de Cozinha

A brigada de cozinha é composta por vários profissionais, e divide-se em “partidas”. Cada uma destas partidas tem um chefe direto, o qual é considerado um especialista no tipo de serviço desenvolvido pela sua área. O número de profissionais em cada uma destas áreas está relacionado com o trabalho a desempenhar, e o próprio volume de vendas da empresa, mais concretamente, a cozinha.

A rotatividade destes profissionais (à exceção do chefe de partida), depende do sistema optado por cada uma das empresas.

##### 7.1.1.1. Chefe de Cozinha

É o responsável direto da área da cozinha:

- Organiza e adequa os pratos às necessidades da empresa;
- Colabora na elaboração das cartas de menu, segundo a época, com autorização do diretor;
- Dá o visto às mercadorias que entram no economato;
- Realiza o plano semanal de trabalho, incluindo as folgas e férias;

- Informar e orientar profissionalmente, acerca das dúvidas que os chefes de partida possam ter;
- Supervisionar as elaborações de todos os pratos;
- Manter a ordem e disciplina, não autorizando atitudes que possam alterar o trabalho individual ou coletivo;
- Propor à direção as promoções, prémios ou sanções do pessoal que trabalha consigo;
- Organizar os serviços previstos a clientes, bem como os que correspondam ao pessoal da empresa;
- Controlar as mercadorias existentes;
- Cuidar que a maquinaria e utensílios tenham o trato adequado;
- Informar a direção dos incidentes que ocorram;
- Designa a pessoa que o substituirá nas suas ausências, descansos ou férias.

### 7.1.1.2. Subchefe de Cozinha

- É o profissional que coadjuva e substitui o chefe de cozinha no exercício das respetivas funções.

### 7.1.1.3. Chefe de Partida

Para além de ser um cozinheiro:

- Tem a responsabilidade de organizar e distribuir o trabalho incumbido à sua partida.
- Deve informar o chefe de cozinha sobre as carências que se produzem, bem como o número de pessoas que necessite para obter os melhores resultados.
- Dá a informação necessária aos seus colaboradores, e elucida sobre qualquer dúvida que exista.
- Zela pela rapidez e eficiência na preparação dos pratos.
- Mantém a ordem e limpeza a todo o momento.
- Elabora as notas de requisições ao economato, submetendo-as primeiramente ao chefe de cozinha.

- De uma forma generalizada, é o responsável máximo por todos os processos de elaboração, na sua partida.

### 7.1.1.3.1. Saucier

O cometido desta partida é a preparação de todos os pratos de carnes e aves, assados nas suas distintas modalidades, os molhos quentes e os fundos escuros. Em geral, encarregam-se da elaboração de todos os segundos pratos e dos pratos principais.

Nos casos em que este prato principal inclua peixes, e não exista a partida referente, será o chefe de cozinha a determinar qual a partida que ficará responsável por esta elaboração.

#### a) Entradas e Acepipes

A missão mais concreta desta partida é a elaboração de todos os primeiros pratos quentes, como as sopas, cremes, consommés, caldos, pastas, arroz, ovos, e em alguns casos, as guarnições de algumas partidas.

Elaboram também os segundos pratos quando estes são constituídos por hortaliças em geral. Preparam os fundos escuros e caldos brancos, e podem ocasionalmente elaborar os pratos de peixe, quando não existe partida adequada, e sempre que o peixe seja o prato principal.

#### b) Cozinha Fria

Trata-se da partida mais completa, e a que deve ser conduzida por chefes de partida com aspirações a responsabilidades mais elevadas. Pode dizer-se que é a fonte do conhecimento básico alimentar.

Esta partida tem sofrido uma melhoria tanto industrial como económica, e são já poucos os estabelecimentos que manufacturam a 100% os seus produtos.

As principais funções da cozinha fria são:

- Desmanche, limpeza e fracionamento de todas as carnes;
- Limpeza de aves inteiras e das que sejam para fracionar;
- Limpeza e fracionamento de todas as classes de peixes e mariscos;

- Elaboração de todos os pratos frios: saladas, fiambres, entradas frias, cremes, consomes, molhos, etc.
- Preparar o carro de entradas frias e todos os pratos frios de buffet.
- Adicionamos outras elaborações próprias da cozinha fria, que como não se realizam em todos os estabelecimentos, se entendem como opcionais:
- Elaboração dos fumados: fiambres, mortadelas, salames, salsichas, salsichão, etc;
- Elaboração de patés.
- Realmente, as elaborações da cozinha fria são manifestamente volumosas, e é necessário um conhecimento perfeito de todas as especialidades, e dos alimentos em geral, qualquer que seja a sua origem.

### 7.1.1.3.2. Rotisseur

- A sua missão consiste em assar as carnes, seja em grelha de ferro, chapa, brasa ou forno de qualquer modalidade.

### 7.1.1.3.3. Poissonier

- Deve entender-se como o cozinheiro que elabora todo o tipo de peixes e mariscos.
- Guarnição

Como o nome indica, este profissional encarrega-se de todas as guarnições que acompanham os pratos das partidas. Muitos restaurantes dispõem de uma carta com uma variedade de guarnições à escolha.

### 7.1.1.3.4. Entremetier

- Confeciona os pratos de ovos;
- Confeciona massas italianas;
- Confeciona caldos, consommés, sopa cremes;
- Confeciona dietas.

## 7.1.1.3.5. Garde-Manger

- Mantém o stock de mercadorias conforme as necessidades do estabelecimento, distribui os géneros às restantes partidas durante o serviço, à medida que vão sendo requisitados pelo chefe;
- Prepara todas as carnes e peixes (limpa, corta ata, tempera);
- Confecciona os pratos frios, molhos frios, saladas e acepipes.
- Confecciona e decora os Buffets frios, tendo para o efeito as grandes casas o chefe de frio.

## 7.1.1.3.6. Família

Confecciona as refeições do pessoal, seguindo as instruções do chefe de cozinha.

## 7.1.1.3.7. Tournant

- Substitui o chefe de partida nas suas folgas;

## 7.1.1.3.7. Guarda

- Tem por missão atender algum pedido que surja fora de hora normal das refeições.

## 7.1.1.3.8. Chefe de Pastelaria

- Confecciona bolos, gelados, sorvetes...
- Confecciona todas as massas salgadas para a cozinha ( vol-au-vents, tarteletes, florões,...)

## 7.1.1.3.9. Ajudantes de Cozinha

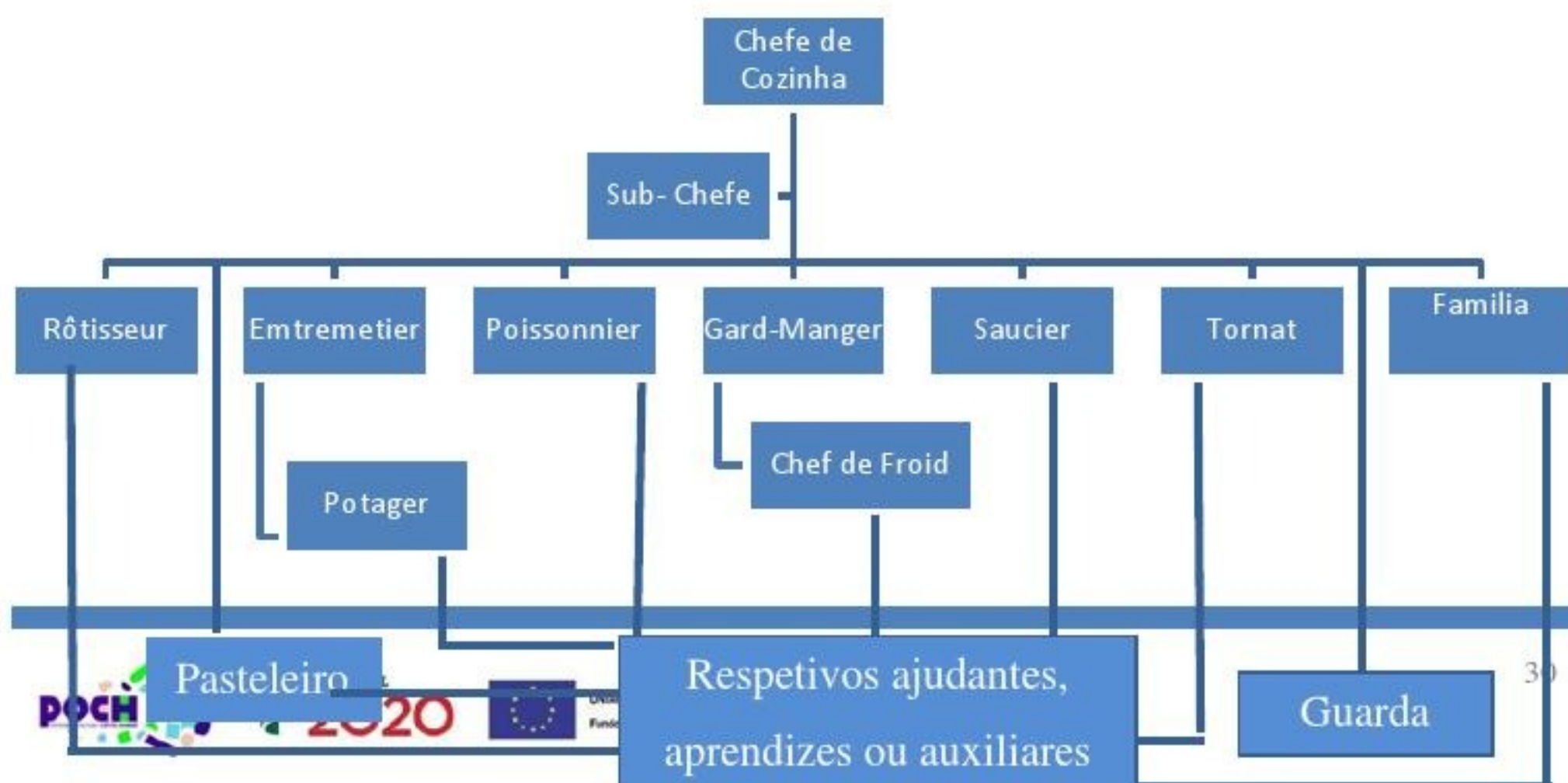
- Coadjuvam os chefes de partida;

## 7.1.1.3.10. Aprendizes

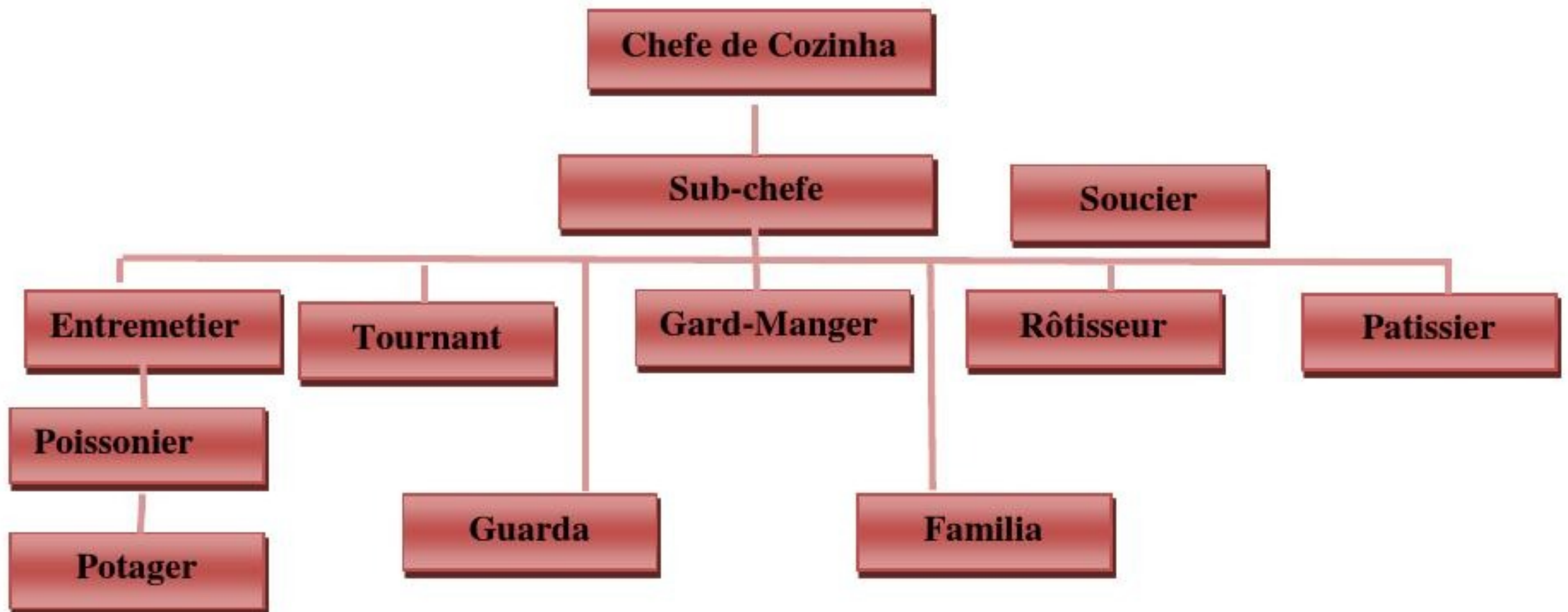
- Coadjuvam os chefes de partida e os ajudantes de cozinha



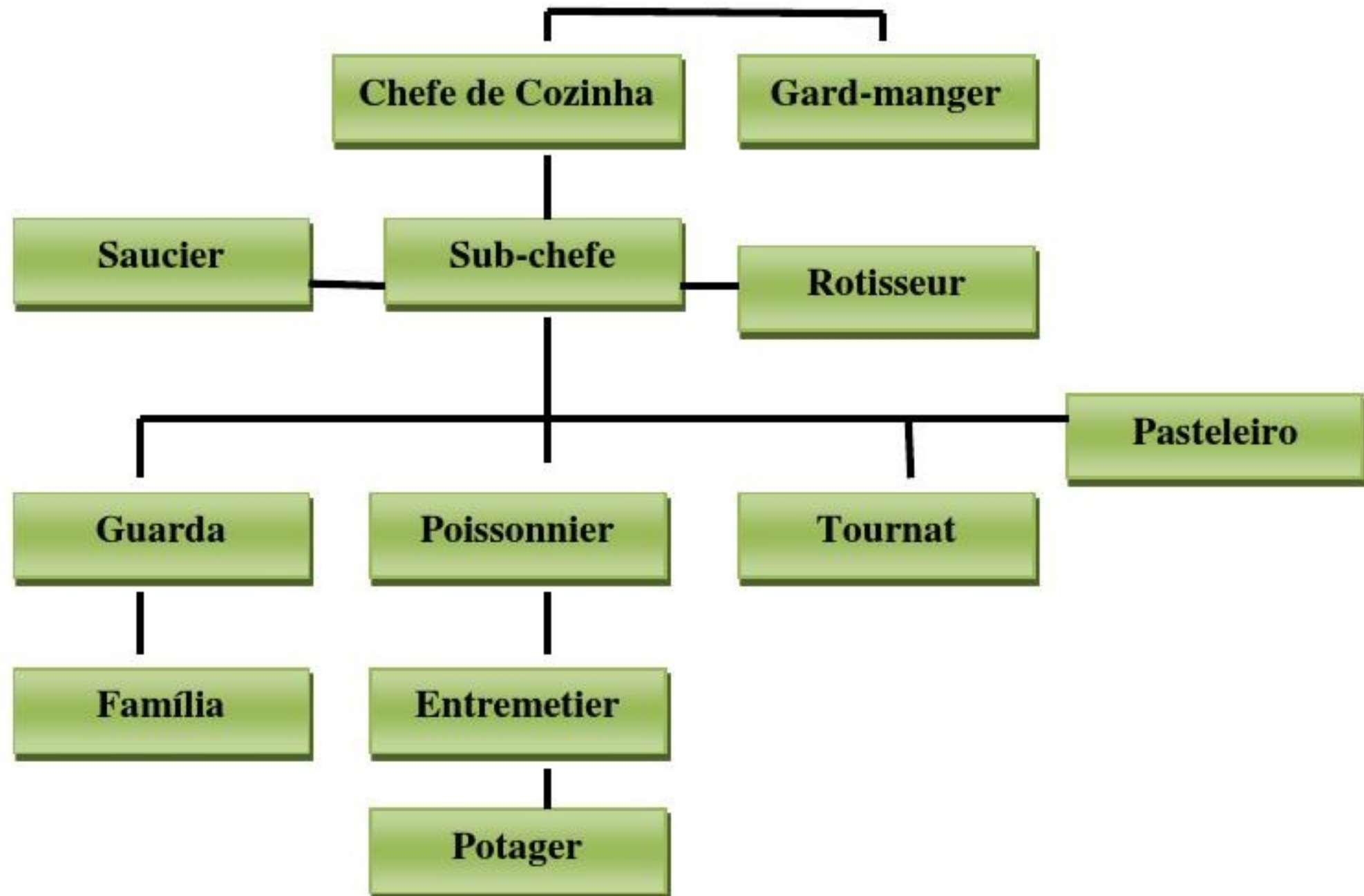
## 7.1.2. Organigrama de uma grande Cozinha



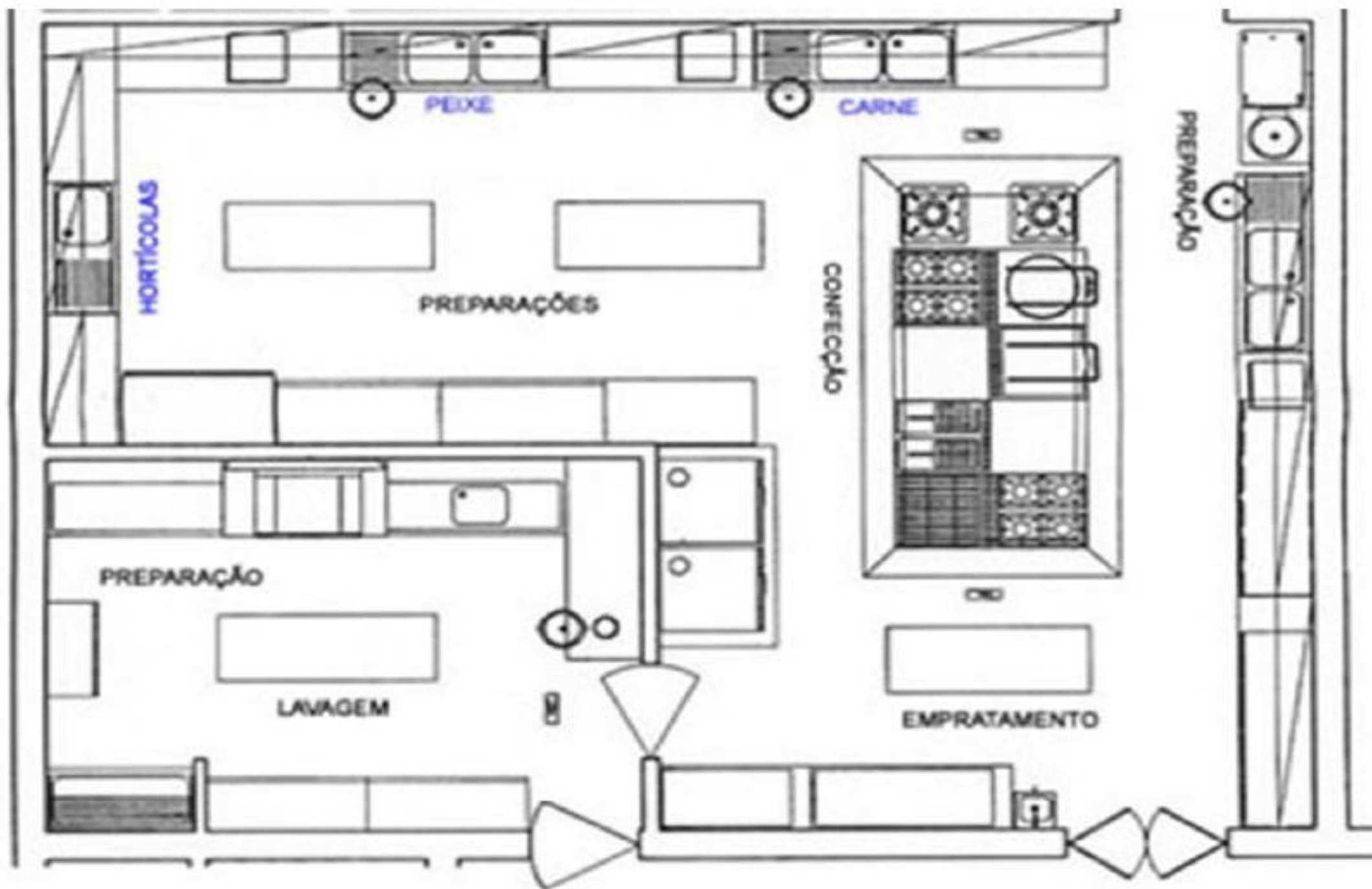
## 7.1.3. Organigrama de uma cozinha média

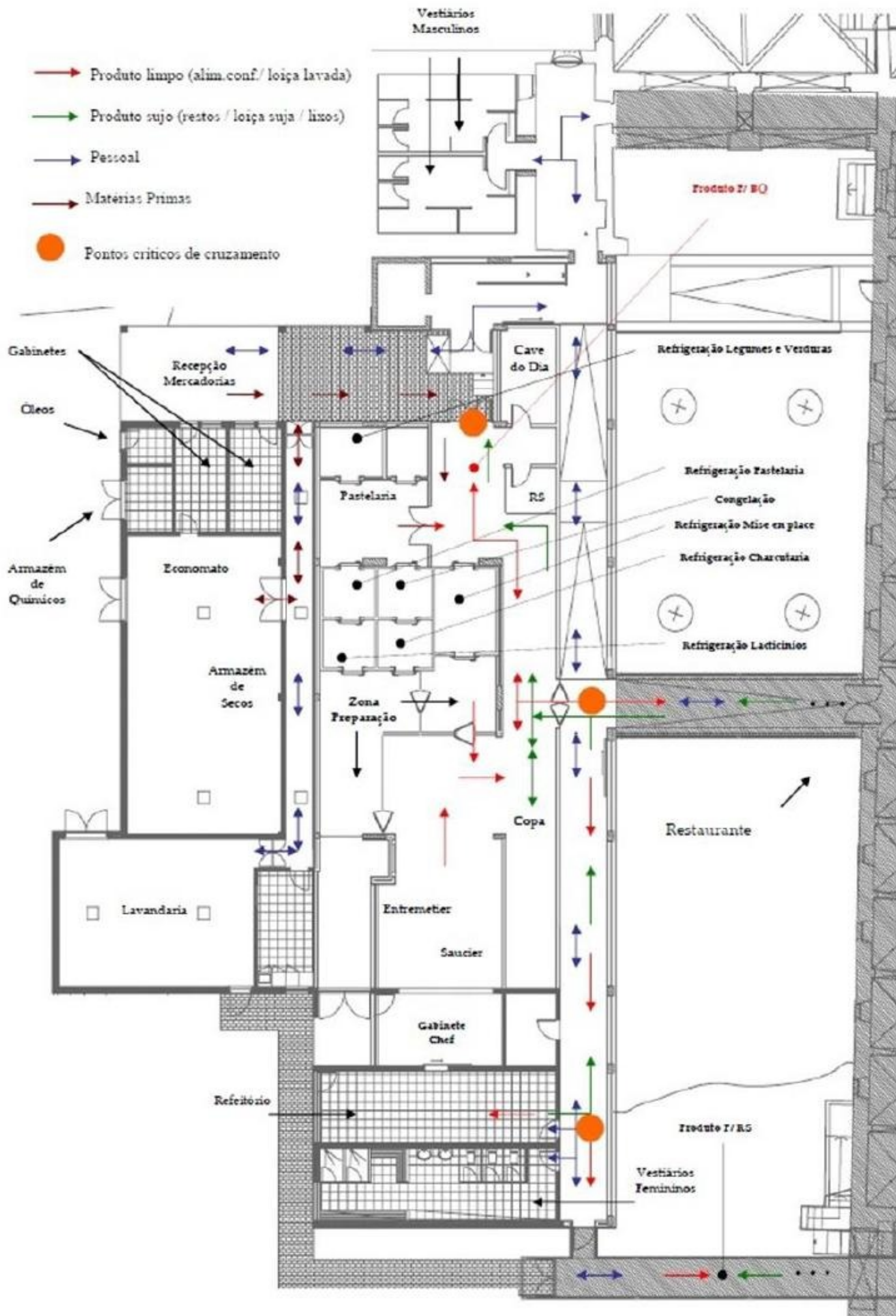


## 7.1.4. Organigrama de uma Cozinha com brigada reduzida



## 7.1.5. Plantas de cozinhas





## 8. Divisão da Cozinha e Equipamentos

Atualmente, e fruto do avançado desenvolvimento em termos de equipamentos, a cozinha transformou-se numa das divisões mais complexas de qualquer estabelecimento, seja este de hotelaria, restauração ou pastelaria.

A experiência demonstra que, se quisermos distinguir as diversas funções que se desenrolam numa cozinha, devemos definir e standardizar todos os elementos, com o fim de proporcionar, não só, uma maior e melhor informação sobre as funções que desempenhem e como o espaço é aproveitado, bem como permitir programar, desenvolver e analisar o conteúdo de cada posto de trabalho, e o âmbito de controlo sobre os mesmos.

### 8.1. Zonas da Cozinha

#### 8.1.1. Zona de Receção de Mercadorias

Obrigatoriamente, a cozinha deve possuir uma zona para rececionar mercadorias, que se destina ao reaprovisionamento do estabelecimento. Deve estar situada junto da porta de serviço para facilitar a operação.

É nesta zona que os artigos são pesados, medidos ou contados, antes de serem enviados para os locais de armazenamento ou consumo.

O equipamento é constituído por:

- Balanças de diversos tamanhos e sistemas permanentemente aferidas.
- Carros de transporte para mercadorias.
- Tabuleiros de vários tamanhos para o mesmo efeito.

#### 8.1.2. O Armazém de Alimentos ou Economato

Este local é assim designado porque é aqui que se armazenam as mercadorias e todos os artigos necessários para a preparação de refeições e bebidas do estabelecimento.

Deve estar localizado junto da receção de mercadorias e perto da cozinha, de modo a permitir uma rápida e fácil deslocação destas mercadorias. O local deve ter um bom sistema de ventilação, de duas renovações por hora ou uma temperatura ambiente climatizado nos 15°C. Este ar de renovação deve entrar filtrado e humedecido. A

iluminação é artificial para não expor as matérias-primas à luz solar, e não deverá ultrapassar os 200 lux.

Esta zona pode subdividir-se em receção, despensa e cave, onde os artigos devem ser arrumados de uma forma racional para permitir o acesso rápido.

### 8.1.3. As Câmaras Frigoríficas



As instalações frigoríficas são imprescindíveis no funcionamento de qualquer estabelecimento, não só para a conservação dos alimentos, mas também para garantir um correto aprovisionamento de mercadorias em épocas de carência de produtos.

Deverão ser quadradas ou retangulares, para evitar perdas de espaço, e exagerado consumo de energia. A altura interior será de 2.300mm, e as suas estantes estarão dispostas para aproveitar ao máximo o espaço.

As portas fecham-se com dispositivos herméticos, por dentro ou por fora.

A conservação dos alimentos nas câmaras frigoríficas deve ser muito cuidadosa, mediante as diferentes câmaras frigoríficas.

É também muito importante a manutenção e limpeza das instalações e equipamentos frigoríficos, para assegurar as condições de higiene. Todos os acessórios interiores são



desmontáveis, e a sua limpeza deverá ser feita uma vez por semana e segundo estreitas normas de higiene e segurança. As câmaras frias ou frigoríficas, encontram-se subdivididas por departamentos para carnes, aves, pescados, produtos lácteos, legumes e frutas, com o propósito de evitar a contaminação por absorção de odores. Estas superfícies repartem-se da seguinte forma:

- Antecâmara 21%
  - Câmara de carnes 22%
  - Câmara de Pescados 9%
  - Verduras 31%
  - Carnes congeladas 8,5 %
  - Pescados congelados 8,5%
- A sua iluminação deve estar devidamente isolada e protegida contra a humidade, e o nível de iluminação não deve ultrapassar os 300 lux.

### 8.2. A Cozinha

O local onde se situa a cozinha deve dar acesso aos veículos industriais, e ao transporte de cargas. A cozinha deve estar situada no mesmo piso do restaurante, para que as distâncias sejam as menores possíveis na hora da distribuição de pratos, e a superfície da mesma deverá abarcar todos os espaços requeridos por cada um dos diferentes processos de trabalho, realizados na mesma.

Deve contar com percursos diferentes: um para os carros com saída de alimentos, e outro para os carros com os restos desses alimentos. Estes percursos, não devem ter qualquer tipo de ligação com dependências que possam originar sujidade.

Na sua construção ou reparação, só devem ser empregues materiais idóneos, que não possam produzir intoxicação ou contaminação.

- **Sistema de Segurança**

A cozinha, devido às situações de perigo que lhe são inerentes deverá estar devidamente regulamentada, para que esse perigo seja minimizado ao máximo.

Tanto as instalações como os equipamentos devem obedecer a indispensáveis regras de segurança. A utilização desta, não deve servir quaisquer outros propósitos (habitação, arrumação, etc.), que não o de preparar alimentos.

- **Altura**

Deve ser igual ou superior a 2,50 m em locais novos, e igual a 2,20 m em locais antigos, desde que as condições de ventilação sejam suficientes.

- **Temperatura**

Será compatível com a conservação dos alimentos e produtos. Uma cozinha fria mantém-se entre os 12°C e os 15°C.

- **Portas**

Devem ser em material de PVC, pois são mais fáceis de limpar, e mais resistentes ao choque.

- **Paredes, Solos e Tetos**

Devem ser em tons claro, de fácil limpeza e resistentes. As paredes devem ter proteções, para evitar os golpes dos carros. Convém serem anti inflamáveis, lisas e resistentes ao choque ou a agressões químicas por parte de detergentes e desinfetantes.

O solo deve ser antiderrapante, impermeável, anti poroso, bastante resistente ao choque mecânico e térmico, e de fácil limpeza.

Os tetos têm que ser construídos de forma que não acumulem gorduras ou vapores, e de fácil limpeza.

- **Ventilação**

A cozinha deve ser um local arejado, e bem ventilado, e ter montados sistemas de extração com processos de filtragem para captar e eliminar rapidamente odores, fumos e vapores, em função de:

- ✓ Volume total da cozinha
- ✓ Aparelhos instalados

As condutas de ventilação e chaminés, devem ser completamente calculadas para assegurar uma tiragem suficiente, e a sua limpeza efetuada periodicamente. Têm que ser instaladas a uma altura entre 0,90 e 1,20m da parte superior da cozinha.

### • **Iluminação**

As instalações devem ser projetadas e montadas em consonância com as prescrições legais e regulamentares em vigor. A iluminação deve ser independente dos circuitos de saída do estabelecimento, para os casos de emergência em que haja falta de corrente, ou quando deva ser cortada.

O nível e tipo de iluminação (direta, indireta ou mista) é muito importante, especialmente em áreas destinadas ao manuseamento de alimentos. A medida recomendável é de 500 lux.

### • **Gás**

A canalização de gás deve ser instalada e mantida de acordo com as regras de segurança aplicáveis a este tipo de instalação. Para prevenir riscos ocasionados por fugas de gás, colocam-se detetores, situados a 15cm do chão e aos contadores, que atuarão sobre um elemento de corte automático, que só voltará a abrir quando os vestígios de gás tenham desaparecido completamente.

### • **Instalações Sanitárias**

Lavabos, vestiários e W.C. não devem ter comunicação para as salas de trabalho. Devem conservar-se sempre impecavelmente limpas e munidas dos materiais necessários (papel, líquido antisséptico e outros materiais de higiene).

A cozinha deve ser provida, em toda a sua área, de unidades de limpeza de mãos (desinfetantes e antibacterianos).

## 8.3. Instalações

Qualquer atividade numa cozinha requer instalações básicas, que garantam segurança e higiene, e a possibilidade de organizar as tarefas evitando que, a determinado momento, estas sejam influenciadas negativamente, causando o logro profissional.

Em seguida, exporemos a continuação deste assunto no que respeita a: instalações elétricas, de água, solos, e instalações para prevenção de acidentes.

### 8.3.1. Instalações Elétricas

Qualquer cozinha de restauração deve possuir condutores e quadros que assegurem completamente a segurança de quem lá trabalha. A distribuição por sectores, em função dos diferentes equipamentos, bem como os isolamentos e fios-terra, torna-se fundamental para a segurança.

Na distribuição das luzes, é necessário ter em conta as áreas de preparação e elaboração de alimentos, que devem ser bem iluminadas. Deve-se também ter algum cuidado em relação às zonas foscas, de contraste ou sombras.

### 8.3.2. Instalações de Água

A necessidade e obrigatoriedade deste elemento para o desenvolvimento da atividade culinária, é motivo de especial atenção, não só do ponto de vista higiénico, mas também para a conservação das novas instalações (fornos a vapor, etc.), que necessitam de água descalcificada para o seu bom funcionamento e conservação.

As instalações devem proporcionar água em abundância e com pressão suficiente, fazendo uso, se necessário, de bombas de alimentação. Normalmente, estas instalações são aéreas para facilitar o controlo, bem como a instalação de um contador.

### 8.3.3. Instalações de Solos

As instalações de solos, paredes e tetos de uma cozinha, têm características comuns:

- Material anti poroso para evitar a acumulação de gordura e sujidade.
- Resistente ao desgaste abrasivo dos detergentes.
- Proteção acústica, uma vez que a cozinha provoca contínuos ruídos.
- Devem ser incombustíveis e resistentes à temperatura.
- Antiderrapantes, para evitar acidentes fortuitos.

## 8.3.4. Instalações de Prevenção de Acidentes

Apesar de todas as prevenções serem poucas numa cozinha, existem algumas que se destacam:

- Luzes de emergência.
- Sinalização luminosa, e facilmente visível de saída de emergência.
- Dispositivo de alarme sonoro.
- Instalação de extintores.
- Manual de emergência, totalmente ajustado às instalações, com um plano de utilização dos meios técnicos, para reduzir ao máximo as consequências humanas e económicas.

## 8.4. As Áreas de Trabalho

### 8.4.1. Zona de Preparação de Legumes

Trata-se de uma área destinada à recolha e preparação de legumes utilizados no serviço de refeições, e junto a esta deve encontrar-se uma câmara frigorífica para conservação daquela mercadoria.

É equipada da seguinte forma: máquinas descascadoras e cortadoras, tanques para lavagem dos legumes, mesas de trabalho e tabuleiros diversos.

### 8.4.2. Zona de Preparação de Carnes e Peixes (Garde-Manger)

Para além das carnes e peixes, esta zona serve também para preparar os pratos frios, como os acepipes (hors d'oeuvre), carnes frias, sandes, etc.

O equipamento desta zona compreende diferentes tipos de blocos de plásticos para o corte de alimentos, mesas de trabalho, tanques de lavagem de alimentos e material, trituradoras de carne, serras elétricas, grande variedade de facas, etc.

### 8.4.3. Zona de Preparação de Saladas

Esta área apenas existe em estabelecimentos de grandes dimensões, caso contrário, é incluída na zona de preparação de legumes ou no Garde-Manger.

O equipamento necessário ao seu funcionamento inclui: instalações frigoríficas, tanques de lavagem, mesas de trabalho, máquinas cortadoras de legumes, máquinas de sumos, máquinas de gelo, entre outras.

### 8.4.4. Zona de Preparação de Molhos (Saucier)

Zona onde se preparam todos os fundos e molhos de cozinha.

## 8.4.5. Zona de Preparação de Pastelaria e Gelados

Esta área deve estar situada dentro do circuito mais próximo de acesso ao restaurante, e deve reunir boas condições de ventilação, iluminação e condições de trabalho, assim como todas as restantes áreas da cozinha.

Esta zona deve-se fazer equipar de: fornos, batedeiras, misturadoras, câmaras frigoríficas de diversas dimensões, laminador de massa, balanças, mesas de trabalho, tabuleiros, medidas de formas de diferentes tamanhos e feitios, máquinas de fabricar gelados, uma pequena câmara de congelação, balcões conservadores de gelados, forno de preparação de frutas, filtros, tanques, entre outros.

## 8.4.6. Cozinha Quente (Grand-Cuisine)

Fizemos já atrás uma pequena apresentação desta área, mas, vamos agora conhece-la mais profundamente.

Trata-se da zona mais importante de todas as instalações da cozinha, onde se procede ao cozimento dos alimentos, como as carnes, os peixes, os legumes, etc. Compreende as seguintes secções:

Secção de Assados

Equipada com fogões e fornos.

Secção de Grelhados

Inclui grelhadores de chapa lisa e chapa canelada.

Secção de Fritos

Onde se preparam todos os alimentos fritos em Azeite, óleo ou gordura. O seu equipamento compreende fritadeiras, frigideiras, fogões, etc.

Secção de Sopas

Inclui marmitas, fogões e banho-maria.

Secção de Molhos

Local onde se preparam todos os fundos e molhos de cozinha.

Secção de Legumes



Local para a cozedura de legumes, que necessita de espaço para a utilização de grandes panelas de pressão, marmitas de vapor, fogões, estufas e outro equipamento complementar.

## 8.5. Equipamentos

A importância do equipamento de cozinha, para além da questão de custos, centra-se na possibilidade de realizar um trabalho produtivo, em quantidade e qualidade suficiente, em determinado momento, e na influência que pode exercer no desenvolvimento profissional e empresarial de um estabelecimento. O mobiliário e material e uma cozinha classificam-se da seguinte forma:

- Geradores de Calor
- Geradores de Frio
- Mobiliário Auxiliar
- Instalações
- Bateria de Cozinha

### 8.5.1. Geradores de Calor

Tratam-se das instalações que permitem a transformação de alimentos crus em cozinhados, mediante a produção de calor.

Nas últimas décadas, este tipo de máquinas tem sofrido grandes evoluções, de modo a facilitar e economizar meios na elaboração culinária. A tecnologia avançada que se verifica nos nossos dias, impulsionou os profissionais desta área, para a aprendizagem de novas técnicas de preparação dos mesmos pratos, e proporcionou as condições necessárias para a elaboração de novos.

Existem várias formas de preparar os alimentos através da geração de calor:

- 1) Fogões
- 2) Fornos
- 3) Salamandras
- 4) Fritadeiras
- 5) Assadeiras
- 6) Micro-ondas
- 7) Banho-maria

## 8.5.1.1. Os Fogões

É o elemento central da cozinha quente, e encontra-se colocado no centro da mesma, devendo estar orientado para o melhor ângulo de luz.

Funciona à base de gás ou eletricidade. A parte superior oferece uma grande superfície de aquecimento, que permite varias frentes de laboração. As placas de aquecimento devem ser em aço inoxidável, com várias bocas-de-fogo, queimadores reguláveis e grelhas desmontáveis.



Os fogões são geradores de calor que permitem múltiplas técnicas de preparação de alimentos. Segundo a sua distribuição e acoplamento podem ser:

- Mural: Desenhado para encostar à parede, e tem normalmente um forno incorporado na parte inferior.
- Central: Em forma retangular ou quadrada, com fornos incorporados de forma individual, e comandos são independentes. Este tipo de fogão necessita de instalações de tubos de condução aéreos ou subterrâneos.
- Integral: É formado por um único corpo que compreende todos os outros (placas, banho-maria, panela de pressão, etc.). Está praticamente em desuso, e quase não se fabrica.
- Elementos ou Módulos: Trata-se de um fogão com dois elementos de bocas-de-fogo, e com fornos incorporados. Também pode ter o banho-maria e panela de pressão.

A grande vantagem, é poder-se ampliar facilmente, segundo a necessidade dos estabelecimentos.

- Transportável: É um pequeno fogão com autonomia de combustível. O mais comum utiliza o gás butano como gerador de calor.

## 8.5.1.1. Acessórios dos Fogões

Podemos distinguir os seguintes acessórios, independentemente do tipo de fogão utilizado:

- Extrator: é uma estrutura metálica, colocada sobre o fogão (sendo este mural ou central), a certa altura, para não dificultar o trabalho do mesmo, e que servem para absorver os vapores e gases que se produzem durante a elaboração dos alimentos.

Para que o seu funcionamento seja eficaz, deve ter forma e dimensões similares (ligeiramente superiores) às do fogão.

Normalmente, são construídos em aço inoxidável, alumínio, ou chapa galvanizada, e consta das seguintes partes:

- A estrutura do extrator propriamente dita.
- Filtros metálicos ou de carvão granulado ou galvanizado.
- Chaminé ou orifício de saída.
- Grelha: está colocada dentro ou em cima do fogão, e serve para ajudar a pegar ou transportar os alimentos quentes.
- Outros: Há uma série de acessórios presentes em alguns fogões, como por exemplo: as hastes para pendurar vários utensílios de cozinha (cortadores de batatas, coadores, etc.).

### 8.5.1. 2 Os Fornos

Os fornos podem ser incorporados no próprio fogão (parte superior ou inferior), ou constituir unidades autónomas, com queimadores e termóstatos independentes.

São geradores de calor que permitem diversas elaborações com ótimos resultados, e classificam-se em:

- **Convencional:** Geralmente funciona a gás ou eletricidade. Os alimentos são depositados dentro deste para serem cozinhados ou assados.
- **Indução:** A sua característica principal, é repartir o calor de forma homogénea através de um ventilador que se encontra na parte posterior, e que absorve os odores dos diferentes alimentos que estão a ser preparados.

Dispõe de um relógio, um termóstato e paragem automática, o que facilita imenso a sua utilização. Possui um painel que protege o motor do ventilador das gorduras, e as suas portas abrem-se simultaneamente.

- **Vapor:** Este forno é especializado em elaborações que requeira este método, com resultados surpreendentes, tanto na apresentação final do prato, como pelo tempo despendido.

Possui acendedor e paragem automáticos, o que garante a textura original do produto.

Tem também um ciclo de descongelamento que realiza a operação de forma homogénea, e que se altera, se necessário, para o cozimento a vapor.



- Misto: É um forno igual ao de indução, que tem incorporado um humidificador, com o qual se conseguem melhores resultados na diversificação das suas elaborações.
- Lenha: De funcionamento um pouco mais lento e trabalhoso, de instalação limitada devido às suas características próprias, mas com resultados inigualáveis na confeção de massa e assados.

### 8.5.1.3 Salamandra

Também conhecida como gratinadora, é um aparelho utilizado para gratinar, dourar, derreter e aquecer alimentos. Existem salamandras elétricas e a gás, que podem ser murais ou centrais.



## 8.5.1.4. Fritadeira

Esta pode ser elétricas ou a gás, e ainda de muitos tipos, modelos, capacidades e sistemas. O aconselhável é que a resistência elétrica seja amovível com facilidade da fritadeira, pois ambas devem ser bem limpas. O cuidado a ter, aparte de desliga-la da ficha elétrica, relaciona-se com o tempo que a fritadeira demora a arrefecer. Por este motivo o líquido de fritura deve ser transvazado. Existem vários tipos de fritadeiras:

- Fritadeira Descontinua

É a mais utilizada em hotelaria, restauração e catering.

- Doméstica: trata-se da mais simples das fritadeiras. Consta apenas de uma resistência elétrica e um recipiente com capacidade entre os 3 e os 5l, para a fritura.
- Com Câmara de Água: É muito parecida com a doméstica, mas por baixo do nível de azeite tem uma câmara de água. As partículas de resíduos tendem a depositar-se no fundo, e podem retirar-se eficazmente através da válvula de saída de água. O único senão, é o facto de o azeite aquecer demasiado, mas, este efeito é compensado pela eliminação total de partículas. Tem uma capacidade entre os 5 e os 25l.
- Giratória: o princípio é o mesmo que na doméstica. Apenas, o cesto de fritura é redondo e está colocado no plano horizontal, e ao girar, o alimento tem períodos de fritura alternados, dentro e fora do líquido de fritura. Utiliza-se para elaborar alimentos com dourados especiais.
- Em espiral: A resistência forma uma espiral em redor de do cesto de fritura, o que faz com que o calor seja repartido uniformemente, e menos agressivo.
- Fritadeira Continua

É mais utilizada em serviços industriais de “snacks”, pré-cozinhados, etc.

- Aquecimento direto por calor: seja interno ou externo, é bastante agressivo para o líquido de fritura.
- Aquecimento indireto: não é tão agressivo devido à grande superfície de resistência, mas perde potência pelo mesmo motivo.



- Aquecimento por meio de um fluido térmico: é o mais suave para o líquido de fritura, uma vez que o choque térmico é suportado pelo fluido intermédio, que posteriormente o transmite ao líquido de fritura através de um intercambiado. É necessário ter em conta que, em momento algum estes dois líquidos se devem juntar.

### 8.5.1.5. Assadeira

É normalmente utilizada para assar carnes, especialmente frango e similares. Pode funcionar através de carvão, gás ou eletricidade, e um acessório importante são os espetos giratórios.

### 8.5.1.6 Micro-ondas

Utiliza as ondas eletromagnéticas, produzidas por um ou vários geradores (magnetrons), que transformam a energia elétrica em energia de alta frequência, para cozinhar os alimentos. Estas ondas penetram os alimentos até 2 ou 3cm, e o resto por transmissão.



Os materiais neutros eletricamente são trespassados por estas ondas, sem que se produza calor sobre eles. Este aparelho apresenta-se no mercado com uma capacidade em litros e potência em wátios. Alguns incorporam grills de resistências blindadas. Os mais modernos estão equipados com comandos digitais programados e sonda de temperatura no interior dos alimentos.

Características:

- É elétrico.
- Alguns têm grill.
- Tem uma porta frontal pela qual se introduz o alimento sobre um prato giratório.
- tem um temporizador (relógio de tempo).
- Tem um seletor, dependendo se queremos cozinhar, descongelar ou aquecer.

## 8.5.1.7 Banho-Maria

Trata-se de um gerador de calor para aquecer, arrefecer, manter quente, dourar ou cozer alimentos. O recipiente contém água a ferver, que se regula com o termóstato, onde se introduzem os alimentos. A água deve estar



sempre em movimento durante o seu funcionamento, para assegurar uma temperatura idêntica em todo o recipiente. Funciona com gás canalizado, propano ou eletricidade.

- **Vantagens:**

Evita a perda de líquidos e a desidratação e reaquecimento dos alimentos.

Respeita ao máximo a estrutura natural dos alimentos (proteínas, colágenos, etc.).

Potencia e fixa os aromas e sabores dos alimentos e seus condimentos.

Asseguram-se resultados mais precisos.

Elaborando uma tabela produto/tempo/temperatura, podem assegurar-se cozinhados exatos, em todas as aplicações.

## 8.5.2. Combustível

Os geradores de calor funcionam graças à ação de diferentes combustíveis:

- **Elétrico:** Transmite o calor através de resistências elétricas diretamente para as placas. O seu controlo e manejo são fáceis, e possui regulador termostático, o que assegura o êxito na elaboração de quaisquer produtos. Requer o total isolamento da humidade, e é aconselhável desligar-se da rede elétrica sempre que não está em funcionamento.

- **Gás Propano:** É um produto extraído do petróleo, mais pesado do que o ar, tóxico no seu estado natural (sem arder), e com certas dificuldades em incendiar. Para prevenir acidentes, empregam-se geralmente campos magnéticos por meio de válvulas de segurança.

- **Gás Butano:** Mais fácil de utilizar e de rápida combustão. O inconveniente é, congelar a 0°C.

- **Gás Canalizado:** Este combustível é extraído do carvão mineral, é bastante tóxico e de odor desagradável. É também menos explosivo e pesado do que o propano, mas os cuidados a ter são os mesmos.

- **Gasóleo:** Líquido extraído do petróleo, que gasifica por meio de um motor de compressão. Necessita de um regulador preciso, na saída de combustível e ar.
- **Lenha e Carvão:** Apesar do problema de armazenamento e sujidade, a lenha é um combustível insubstituível para a elaboração de certos assados, em que se pretenda conservar o melhor “buffet” gastronómico.

Já o carvão, não tem a mesma sorte, sendo relegado para segundo plano, ou mesmo esquecido, devido a razões como a sujidade, os resíduos ou armazenamento.

### 8.5.3. Equipamento Complementar

Independentemente do tipo de combustível que se utilize, para contar com uma boa higiene e desenvolvimento profissional, uma cozinha necessita de:

- **Extrator:** Absorve e expulsa os gases, renovando incessantemente o ar viciado que se gera.
- **Desumidificador:** Faz baixar as altas temperaturas que se produzem dentro de uma cozinha.

### 8.5.4. Geradores de Frio

São as instalações criadas para a conservação dos alimentos, que necessitam de baixas temperaturas para se manterem em boas condições, mediante a geração de frio (gelo).

Este frio é gerado através de um líquido armazenado num depósito, que ao ser comprimido e aquecido se gasifica. O motor que comprime o gás deve estar em local arejado e fresco. É automático e funciona segundo a temperatura programada no termóstato das câmaras.

Independentemente da estrutura do gerador de frio, todos requerem material isolante (cortiça, fibra, etc.) e portas com juntas isolantes e fechos perfeitos. Existem três tipos:

A) Câmaras Frigoríficas; B) Armários

Frigoríficos; C) Abatedores de Temperatura; D) Mesas Refrigeradoras; E)

Outros Equipamentos Frigoríficos.

#### A) Câmara Frigorífica

Pode ser fixa ou não, e é composta por:

- **Antecâmara:** é uma câmara sem frio próprio, ideal para conservação de frutas, verduras, conservas, etc.

- Câmara de Refrigeração: situada depois da antecâmara, é composta por vários módulos. Utiliza-se para conservar os géneros entre os 0° e 4°C. Deve ter luz, estantes em material neutro e ser fácil de limpar.
- Câmara de Congelação: É similar à anterior, variando apenas a espessura dos isolamentos e o equipamento de refrigeração. Os alimentos são conservados a temperaturas entre os -18° e os -40°C.

### **B) Armário Frigorífico**

É um armário destinado à conservação de alimentos a curto prazo, de uso imediato ou constante. Existe em grande variedade de modelos e tamanhos. Tem portas independentes, o exterior é em aço inoxidável, e o interior em alumínio ou plástico especial, isolado com poliuretano. A sua capacidade é medida em litros.

### **C) Abatedor de Temperatura**

Trata-se de um armário frigorífico que permite a descida rápida de temperatura dos alimentos, imediatamente após terem sido cozinhados,



assegurando assim a sua qualidade higiénico-sanitária. Este equipamento permite um rebaixamento da temperatura de 65°C para 3° a 5°C, em menos de duas horas. É feito de aço inoxidável, tanto no interior como no exterior, e o controlo é feito através de sondas termométricas.

### **D) Mesa Refrigeradora**

É uma mesa de trabalho em aço inoxidável, e na sua parte inferior tem instalado um sistema frigorífico.

### **E) Outros Equipamentos Frigoríficos**

Existem outros tipos de equipamentos de refrigeração em cozinha que são menos utilizados, mas não menos importantes. Ajustam-se às necessidades que cada cozinha requer e são:

- Fabricador de Gelo em Escamas: utilizado para conservar todo o tipo de pescados e mariscos.
- Arca Congeladora
- Geladeiras ou Sorveteiras: Utilizam-se para fazer os gelados.

## 8.5.5. Mobiliário Auxiliar

Abrange os geradores de calor e frio, de fácil junção e instalação, e de uso comum em restauração. Compreende também o micro-ondas, a fritadeira, a salamandra, grelha assadora, mostradores de conservação, móveis de congelação e conservação, e frigoríficos.

## 8.6. Bateria de Cozinha

Refere-se a todo o utensílio móvel de cozinha, que serve para preparar, cozinhar ou conservar alimentos. A bateria de cozinha compreende três grupos atendendo à sua utilização:

- Materiais ou utensílios para cozinha, como panelas, tachos, frigideiras.
- Materiais ou utensílios de preparação e conservação, como travessas, recipientes de arrumação.
- Pequenos materiais ou acessórios, como espumadeiras, chinês, etc.

Cada utensílio de cozinha tem uma missão específica, e deve ser usado apenas dessa forma para prevenir a sua deterioração.

### 8.6.1. Componentes da Bateria de Cozinha

#### • **Panela**

A panela é um utensílio de grande dimensão utilizada para confecionar sopas, guisados em grande quantidade, fundos e cozidos. Normalmente são fabricadas em alumínio, cobre ou aço inoxidável. A sua limpeza é bastante fácil.

#### • **Frigideira**

É um utensílio para saltear pequenas quantidades de alimentos, fritar ou ferver líquidos. Emprega-se muito em pastelaria, em todo o tipo de receitas que contenham leite ou natas a ferver. A diferença entre as frigideiras, as sertãs e os russos está nos bordos.

#### • **Tacho**

Pela sua forma redonda, ampla e baixa, usa-se especialmente para cozer produtos que não seja aconselhável amontoar como: arroz, ovos, hortaliça, escalfar, escaldar tomates, etc.

#### • **Assadeira**

Serve para assar carnes, peixes ou outros alimentos, e pode ou não ter uma tampa.

#### • **Terrina**

Recipiente para fazer molhos ou bater massas, como por exemplo, para biscoitos ou bolachas.

- **Tabuleiro de Metal**

É um recipiente para guardar hortaliças ou para repousar massa panificadoras.

- **Peixeira**

Bandeja funda com tampa que para além de servir para elaborar de robalo e besugo, também se usa para cozer e escalfar pescados de características similares (redondos), no forno ou em banho-maria.

- **Escorredor**

Utensílio apropriado para escorrer alimentos dos líquidos em excesso, particularmente legumes.

- **Grelha**

Elemento de arame estanhado utilizado para grelhar ou dourar certos alimentos, como pasteis, croquetes, bifés, etc.

- **Coadores Diversos**

Os coadores são utensílios de cozinha com tela metálica ou lâminas perfuradas, usados para escorrer alimentos ou para separar sólidos de líquidos, como é o caso das infusões. Aconselha-se que os coadores sejam de aço inoxidável pois os de chapa ou fibra de ferro, oxidam rapidamente.

- **Tipos de Coadores**

- ✓ Coador chinês
- ✓ Coador de massa
- ✓ Coador de Molas
- ✓ Coador de Verduras
- ✓ Coador Lombriça
- ✓ Coador de chá
- ✓ Coador de meia roda
- ✓ Passador

Utensílio utilizado para ralar batatas, sopas ou molhos. Se as laminas forem de ferro, a oxidação a curto prazo é inevitável. Recomenda-se então que, após a sua utilização e limpeza, se separem as peças e estas sejam imersas em azeite.

- **Moedor**

Utiliza-se para esmagar alho, frutos secos e ervas, ou para reduzir a pasta ou puré determinados ingredientes.

- **Ralador Manual**

Serve para ralar alimentos como, pão, queijo, cenouras, etc. Geralmente são fabricados em aço inoxidável ou em folha-de-flandres.

- **Caçarola**

Usa-se para cozinhar pequenas quantidades de alimentos e para a elaboração de calda de açúcar ou molhos. Existem em vários tamanhos e materiais, como é o caso do barro refratário.

- **Paelha**

Este utensílio utiliza-se tipicamente na confeção de paelhas. Não obstante, e na maioria dos casos, a paelha fabrica-se em chapa de ferro e quando utilizada deve ser limpa em profundidade e bem seca para não oxidar. É aconselhável utilizar as de aço com base reforçada, pois este material não transmite odores residuais.

- **Caçarola de Barro**

Como o nome indica, é fabricada em barro e utilizada para elaborar variadíssimos pratos, geralmente com molhos e que requerem algum tempo de preparação, como por exemplo, os pescados com molhos, verduras ou carnes com molhos.

- **Cesta de Arame**

Como o nome indica, é uma cesta de arame com asas, e utiliza-se para introduzir alimentos numa fritadeira, e poder escorrer-los imediatamente após serem retirados. Em alguns casos, pode também ser utilizado para cozer ovos.

## 8.6.1. Medidas de Capacidade

Trata-se de recipientes normalmente utilizados para medir quantidades de líquidos. Empregam-se geralmente recipientes de um litro, meio litro, um quarto de litro, e de um decilitro.

As medidas mais habituais na cozinha são fabricadas em folha-de-flandres, aço inoxidável ou plástico.

## 8.6.2. Propriedades dos Materiais

Com o fim de manter o máximo de higiene e conservação dos alimentos, é importante conhecer todos estes utensílios, de forma a não permitir a transmissão de odores, cores ou sabores por contacto, ou através da preparação.

Estes utensílios devem ser produzidos a partir de materiais que não apresentem perigo de intoxicação. Devem ser bons condutores de calor, sem riscos de se deformarem, resistentes ao choque, aos maus-tratos e à utilização sucessiva, bem como de fácil arrumação.

### • O Cobre

Trata-se de um material muito utilizado na cozinha tradicional, e adapta-se perfeitamente a todo o tipo de cozinhados. Tem uma boa resistência e é um excelente condutor de calor. A sua limpeza deve efetuar-se com um produto especial, e verificar-se periodicamente o estanho. É um material para cozinhar e não para conservar.

### • O Aço Inoxidável

O aço inoxidável é recomendável para cozinhados em líquido (fritos). É resistente, indeformável, muito fácil de arrumar, e comporta-se muito bem nas lavagens automáticas. Por não ser bom condutor de calor, coloca-se na sua base um fundo difusor, composto por lâminas de cobre e alumínio.

### • O Alumínio

É um material leve, barato, e bom condutor de calor, de fácil limpeza e arrumação. Devido à sua fraca resistência ao choque, não deve ser usado para bater coisas. Por ser um material alterável, não se utiliza para conservar alimentos, o que poderia fazer com que o contacto com certos nutrientes (gorduras ou ácidos), pudessem causar a decomposição da cor e sabor dos mesmos.

### • Aço Negro

É menos utilizado porque é um material oxidável, e por isso, é utilizado apenas para a fabricação de frigideiras, formas ou latas. Depois de lavado é imprescindível secar muito bem, para evitar a oxidação.

### • Aço Estanhado

Utiliza-se para pequenos acessórios como espumadeiras ou cestos de arame.

### • Ferro Fundido

Pode ser esmaltado ou não. É muito bom condutor de calor, mas também se torna muito dispendioso e frágil. A limpeza de alguns utensílios, como a frigideira, deve basear-se apenas em aquece-los com água e sal, nunca esfrega-los.

- **Plástico de Uso Alimentar**

Tem como missão conservar alimentos. Os materiais mais utilizados são o policarbonato, e em menor escala o polietileno.

## 8.6.3 As principais facas utilizadas na cozinha



**De cozinha**  
usada para descascar frutas, vegetais e ingredientes pequenos.



**De sashimi**  
a lâmina longa e fina é chanfrada apenas em um lado para ser afiada.



**De chef**  
planejada para atender a diversas atividades da cozinha.



**Santoku**  
Balanceada, de lâmina curta e larga, apta para fatias finas e corte martelo.



**Cutelo**  
Lâmina grande e pesada para partir ossos e alimentos resistentes.



**De pão**  
O fio rígido e serrilhado permite cortar cascas sem danificar o miolo macio.



**De desossar**  
Lâmina rígida e longa. A ponta fina remove nervos e gordura.



**De tornear**  
Lâmina rígida e curva faz acabamento e descasca alimentos arredondados.



**De carne**  
planejada para cortar diversos tipos de carne.



**Tomate**  
planejada para cortar tomate, com serra para não amassar e facilitar o corte.



**Filetear**  
Com pequenas ranhuras é longa, ideal para cortar fatias finas.



**Jamoneira / Fiambre**  
A lâmina fina e reta ideal para cortar presunto.



**De churrasco**  
Lisa ou serrilhada foi planejada para cortar a carne já assada.



**Legumes**  
Usada para descascar todo tipo de legumes.

## 9. Conceito de Roda

O termo advém de um tipo de serviço efetuado em tempos recuados, que consistia em fazer subir ou descer, com a ajuda de uma roda ou roldana, um monta-pratos manual, usado para o transporte das refeições entre diferentes pisos. Ao profissional encarregado deste serviço era dado o nome de "Roda".

Atualmente, é este o vocábulo por que é conhecido vulgarmente o controle de saída dos alimentos da cozinha para a sala de jantar do restaurante.

É a zona que separa a cozinha do restaurante, onde os pratos são dispostos e “decorados”, e sofrem, se necessárias, todas as alterações.

Deve ser composta por uma zona fria e uma zona quente, pois é por aqui que saem todas as iguarias, que tanto pode ser pratos quentes ou frios.

Normalmente, a parte quente é aproveitada como estufa para manter os alimentos a uma temperatura ideal para consumo, enquanto aguardam serem servidos ao cliente.

### 9.1. Importância da Roda como Meio de Controlo

Este serviço, apesar de “discreto”, representa um dos pontos mais importantes no desenrolar do serviço de cozinha, devendo por isso, ser dirigido pelo chefe de cozinha ou pelo subchefe.

Aqui, são feitos os pedidos à cozinha (através de tickets ou comprovantes), que o chefe transmitirá aos diferentes chefes de partida. É daqui que saem os pratos correspondentes aos pedidos do restaurante.

É nesta troca (tickets/pratos), que deverá incidir a maior atenção por parte do chefe de cozinha, pois poderá controlá-la nos seguintes aspetos:

- Correção da entrega (quando o cliente pede alguma alteração ao prato inicialmente pedido).
- Composição do prato (os vários alimentos que constituem cada um dos pratos do menu).
- Guarnições (os vários alimentos que acompanham o prato principal).
- Quantidade (determinar a quantidade de cada um dos alimentos que constituem cada um dos pratos).
- Decoração (toda a parte ornamental dos alimentos, tal como vai ser apresentado ao cliente).

É também aqui, que se recebem os retornos e onde, mais uma vez, o chefe decide o aproveitamento a dar.

## 10. Mise en Place

Trata-se de um conjunto de operações preparatórias para o serviço de restaurante, que facilita a execução do trabalho.

A noção de “Mise en Place”, é muito importante para o serviço de restauração, e para a cozinha em particular. É a “Mise en Place” que nos permite efetuar um serviço correto, sem precipitações e sem imprevistos. Tudo obedece a regras, as quais descrevem pormenorizadamente os vários passos deste tipo de serviço.

Se traduzirmos literalmente o termo francês, obtemos qualquer coisa como “colocar no lugar”. Se analisarmos de uma forma mais abrangente, “Mise en Place” consiste na preparação do local de trabalho antes da confeção dos alimentos.

Referimo-nos, não só à preparação dos equipamentos e utensílios, mas também à preparação das matérias-primas:

- Todos os legumes devem estar lavados e cortados.
- Todos os peixes devem estar limpos e arranjados.
- Toda a carne deve estar limpa e se possível cortada.
- Todos os molhos base devem estar preparados.

## 11. Distribuição de Alimentos

A linha de distribuição de alimentos é o fio condutor, que vai desde que, o alimento entra no armazém geral de alimentos (economato) de um estabelecimento, até ao momento em que é apresentado ao consumidor (cliente).

Todo o desenrolar deste processo está dividido em três sectores, denominados: Linha Fria, Linha Quente e Linha de Distribuição. Em cada uma delas, os alimentos sofrem alterações, para que o produto final apresentado ao cliente seja portador da máxima qualidade, tanto ao nível da elaboração, como da apresentação.

### 11.1. Linha Fria

Abarca o armazém geral de alimentos (economato), onde todos os géneros alimentícios estão acondicionados.

Esta linha subdivide-se em dois tipos: os vegetais, e as carnes e peixes.

Na primeira divisão, os alimentos, após terem passado pela câmara frigorífica de verduras, onde se encontravam a uma temperatura entre os 1° e os 5°C, são transportados para um anexo onde são lavados e fracionados, a uma temperatura de 11°C. Daqui, direccionam-se para a câmara frigorífica de manutenção (5° e 7°C), a aguardar o momento de serem preparados e servidos, ou então, seguem para o serviço de empratado (serviço direto ao cliente), ou seja, para a linha de distribuição.

Na segunda divisão, as carnes e peixes são recebidos a cerca de -18°C.

Aqui, são distribuídos para o armazém geral de alimentos (economato) para conservação (-25°C), ou para descongelação em câmara frigorífica (2° a 5°C).

Prepara-se nesta altura o desmanche, limpeza e corte ou fracionamento, a uma temperatura de 11°C. Passam em seguida para a linha quente.

### 11.2. Linha Quente

É aqui que todas as transformações aos alimentos têm lugar. Encontra-se dividida em duas ramificações: a das hortaliças e verduras, e das carnes e peixes.

A primeira ramificação, após a passagem pela linha fria (limpeza, corte e fracionamento), segue para a cozinha quente, para ser elaborada. Nesta altura, os alimentos estão prontos para entrarem na linha de empratado, e conseqüentemente, no serviço direto ao cliente.

Alguns destes alimentos passam diretamente para a fase da linha de empratado, por não serem alimentos próprios de elaboração em cozinha quente.

Na segunda ramificação, as carnes e peixes entram na cozinha quente para um processo de pré-elaboração a uma temperatura de 30°C. Seguidamente, são elaborados a temperaturas nunca inferiores a 80°C, e finalizadas, para entrarem finalmente no serviço direto ao cliente, ou seja, na linha de distribuição.

### 11.3. Linha de Distribuição

Esta é a reta final entre a elaboração dos alimentos e o cliente.

Os alimentos já elaborados, são direcionados para a linha de empratado.

Esta linha de empratado, não é mais do que a passagem dos alimentos cozinhados para a roda. Dispostos em bandejas, os alimentos têm aqui o teste final, sob o controlo do chefe de cozinha. Os aspetos mais importantes, como a composição do prato, a guarnição, a quantidade ou a decoração, são avaliados, e implementadas as ordens do chefe.

Só após esta observação minuciosa, os pratos elaborados estão prontos para serem apresentadas no serviço direto ao cliente, mediante os respetivos pedidos

## 12.Diferentes tipos de Cozedura

### 12.1Cozedura em água

Trata-se de um modo de elaboração simples, mas que em algumas ocasiões, produz uma diminuição importante do sabor e do valor nutritivo do legume. A cozedura, exceto com os legumes verdes, deve realizar-se em recipientes com tampa para reduzir o tempo e evitar a evaporação das substâncias voláteis.

Ao seguir estas instruções poderemos conservar as vitaminas, o valor nutritivo e a cor. Para os legumes verdes aconselhamos uma cozedura sem tampa, para destruir a clorofila e ajudar a que percam a cor.

Os legumes devem cozer-se em água em ebulição, a fim de neutralizar rapidamente as enzimas que destroem as vitaminas. Uma vez incorporados os legumes, há que manter a intensidade do calor ao máximo a fim que a ebulição comece outra vez o mais rapidamente possível. Depois baixamos o lume. A temperatura será de 100° C.

A incorporação de um ingrediente alcalino tipo bicarbonato de sódio, na cozedura de legumes verdes ajuda a conservar a cor. Quando incorporamos um ingrediente ácido (vinagre, sumo de limão) ajudamos os legumes brancos e vermelhos a conservar a sua cor.

O sal deve ser incorporado no início da cozedura para que possa ajudar à perda da água dos legumes. Não deve ser utilizado em demasia, estando contra indicado em legumes com grande quantidade de água; tomates, cogumelos, etc.

Os tempos de cozedura como já falamos serão breves para conservar o sabor e as vitaminas.

Modo de elaboração

É preferível utilizar pouca água para evitar a perda de sabor e vitaminas.

Levamos ao fogo uma panela com água; no momento em que começa a ferver, adicionamos os legumes e procuramos manter o fogo muito forte durante uns minutos (ao deitar os legumes temos que evitar que baixe o calor).

Depois baixamos o calor, a fim de deixar que os legumes acabem de se cozinhar

em lume brando.

O tempo de cozedura é curto.

## 12.2. Cozedura ao vapor

É um método de elaboração apropriado para legumes frágeis; brócolos, couve-flor, espargos, etc. Os tempos para a cozedura a vapor são mais longos. Os legumes são introduzidos num recipiente que evita o seu contacto com a água.

Serão introduzidos no momento em que a água começa a ferver.

## 12.3. Cozedura em wook

É um método de origem chinês, realizado no interior de um recipiente chamado wook, que tal como a cozedura a vapor, permite a conservação dos valores nutritivos dos legumes.

Consiste numa fritura muito rápida que pode realizar-se também a vapor ou com uma combinação dos dois processos.

É um método adequado para brócolos, couve-flor, cenoura, etc. Deitamos no interior do wok um pouco de azeite, podemos adicionar alho ou gengibre, e incorporamos os legumes, procurando que não baixe a temperatura durante a cozedura. Mexemos os legumes de seguida. No momento em que os legumes estão cozidos, molhamos com o azeite e baixamos a intensidade do fogo.

Retiramos no momento em que fiquem no seu ponto.

## 12.4. Fritura

É um método que consiste na cozedura de legumes num banho de matérias gordas, em temperaturas muito elevadas. Recomendamos o uso de azeite de amendoim ou de soja. A temperatura deve oscilar entre 150 e 180° C, não deve passar de 210-220°C, para evitar que ateie fogo.

Uma vez lavados os legumes, passámo-los por farinha para evitar que em contacto com o azeite, percam a sua água. O tempo de fritura varia em função do legume.