


**INICIANDO NA COZINHA:**

## ***cortes, técnicas e fundos***

**MISE EM PLACE: ORGANIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS E PRÉ-PREPARO DOS ALIMENTOS (CORTES) ANTES DE COMEÇAR A COZINHAR.**

**TIPOS DE CORTES:**

- 1. JULIENNE: TIRAS FINAS**
  - 2. BRUNOISE: CUBINHOS. FAZ A PARTIR DO CORTE JULIENNE.**
  - 3. CUBOS: PEQUENOS, MÉDIOS E GRANDES.**
  - 4. BASTONETES: TIRAS (BATATA FRITA).**
  - 5. CHIFFONADE: TIRAS DE FOLHAS.**
  - 6. TOURNÉ: LAPIDAR EM FORMA DE BARRIL.**
  - 7. CONCASSÊ: TOMATE SEM PELE E SEM SEMENTES EM CUBOS.**
- 

INICIANDO NA COZINHA:

## *cortes, técnicas e fundos*

TÉCNICAS:

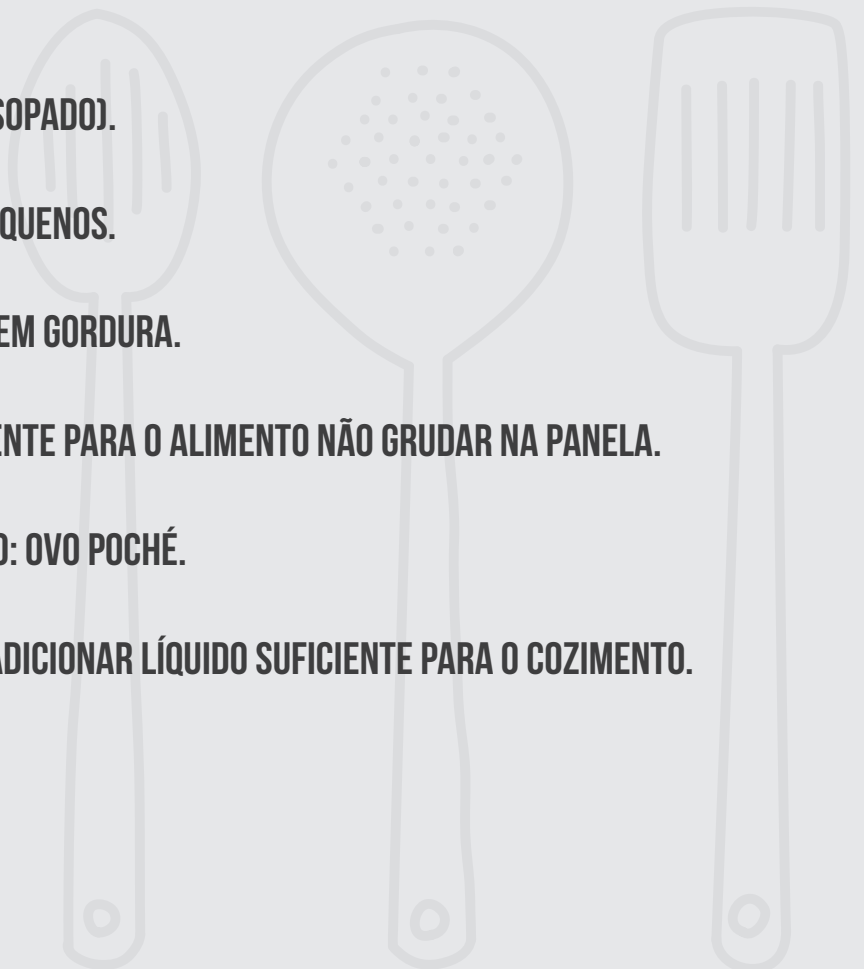
1. **BRANQUEAR:** COZINHAR NA ÁGUA FERVENTE E COLOCAR NA ÁGUA FRIA/GELADA. CHOQUE TÉRMICO.
  2. **CONFIT:** COZINHAR O INGREDIENTE NA GORDURA.
  3. **CLARIFICAR:** DERRETER E TIRAR AS IMPUREZAS. MUITO UTILIZADO PARA MANTEIGA.
  4. **DECANTAR:** DEIXAR O LÍQUIDO EM REPOUSO PARA AS PARTÍCULAS DESCEREM.
  5. **DEGLAÇAR:** ADICIONAR LÍQUIDO PARA DISSOLVER O QUE ESTÁ GRUDADO NO FUNDO DA PANELA.
  6. **EMPANAR:** PROTEGER O ALIMENTO COM UMA CAMADA CROCANTE.
  7. **EMULSÃO:** MISTURAR ALIMENTOS QUE NÃO SE MISTURAM NATURALMENTE.
  8. **ESCALDAR:** COLOCAR O INGREDIENTE NA ÁGUA FERVENTE.
  9. **ESCUMAR:** RETIRAR IMPUREZAS DOS FUNDOS E CALDOS COM UMA ESCUMADEIRA.
  10. **HIDRATAR:** ADICIONAR LÍQUIDO.
  11. **REDUÇÃO:** REDUZIR A QUANTIDADE DE UM LÍQUIDO PELO AQUECIMENTO LENTO E CONTÍNUO.
  12. **SOVAR:** TRABALHAR A MASSA COM O CALCANHAR DA MÃO.
  13. **SUAR:** AQUECIMENTO LENTO PARA LIBERAR SABOR SEM PEGAR COR.
  14. **TRINCHAR:** CORTAR AS JUNTAS DAS AVES.
- 

INICIANDO NA COZINHA:

## *cortes, técnicas e fundos*

COZIMENTOS:

1. **ÁGUA:** EM CONTATO COM A ÁGUA.
2. **VAPOR:** SEM CONTATO COM A ÁGUA.
3. **BANHO MARIA:** COZIMENTO EM CONTATO COM O CALOR.
4. **GRELHAR:** ALIMENTO SOB A GRELHA, GERALMENTE NA CHURRASQUEIRA.
5. **CHAPEAR:** ALIMENTO SOB A CHAPA. EXEMPLO: HAMBURGUER.
6. **ASSAR:** FORNO.
7. **BRASEAR:** GORDURA + LÍQUIDO (ENSOPADO).
8. **GUISAR:** BRASEADO DE PEDAÇOS PEQUENOS.
9. **FRITAR:** IMERSÃO OU MEIA ALTURA EM GORDURA.
10. **SALTEAR:** POUCA GORDURA, SUFICIENTE PARA O ALIMENTO NÃO GRUDAR NA PANELA.
11. **ESCALFAR:** ÁGUA + ÁCIDO. EXEMPLO: OVO POCHÉ.
12. **REFOGAR:** SALTEAR O ALIMENTO E ADICIONAR LÍQUIDO SUFICIENTE PARA O COZIMENTO.



**INICIANDO NA COZINHA:**

## ***cortes, técnicas e fundos***

**BASES:**

- 1. MIREPOIX: MISTURA USADA PARA DAR SABOR AOS FUNDOS. MIREPOIX BRANCO TRADICIONAL: CEBOLA, ALHO PORÓ, SALSÃO E NABO.  
MIREPOIX ESCURO TRADICIONAL: CEBOLA, SALSÃO E CENOURA.**
- 2. FUNDOS: LÍQUIDOS PRODUZIDOS ATRAVÉS DO COZIMENTO LENTO DO MIREPOIX, OSSOS E TEMPEROS EM ÁGUA. NÃO TEM SAL, COMEÇA COM ÁGUA FRIA E É COADO QUANDO PRONTO.  
FUNDO CLARO: MIREPOIX BRANCO.  
FUNDO ESCURO: MIREPOIX ESCURO OU MIREPOIX CLARO + EXTRATO DE TOMATE.**
- 3. BOUQUET GARNI: AMARRADO DE ERVAS QUE FICAM NA PANELA DURANTE O COZIMENTO.**
- 4. CEBOLA PIQUÉ: CEBOLA ESPETADA DE CRAVOS DA ÍNDIA.**
- 5. MARINADA: MISTURA DE ÓLEOS, ÁCIDOS E ERVAS PARA DAR SABOR AOS ALIMENTOS, GERALMENTE CARNES. TEMPO MÍNIMO DE 12 HORAS.**

**ESPESSANTES:**

- 1. ROUX: 50% GORDURA E 50% TRIGO.**
- 2. AMIDO/TRIGO: DISSOLVER EM LÍQUIDO E ADICIONAR NA PREPARAÇÃO FERVENTE.**

