



UNIVERSIDADE FEDERAL DA RURAL DE PERNAMBUCO
CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA

Beatriz Carse Alcover

**Regionalização de preparações de origem europeia e
oriental em um restaurante no Recife**

RECIFE-PE
Setembro/2023

Beatriz Carse Alcover

Regionalização de preparações de origem europeia e oriental em um restaurante no Recife

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório apresentado à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Edenilze Teles Romeiro

Supervisora: Maria Clara Leopoldino Santos

RECIFE-PE

Setembro, 2023

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal Rural de Pernambuco
Sistema Integrado de Bibliotecas
Gerada automaticamente, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

A355r

Alcover, Beatriz

Regionalização de preparações de origem europeia e oriental em um restaurante no Recife / Beatriz Alcover. - 2023.
46 f.

Orientadora: Edenilze Teles Romeiro.
Inclui referências.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal Rural de Pernambuco,
Bacharelado em Gastronomia, Recife, 2023.

1. Gastronomia brasileira. 2. Nhoque. 3. Pernambuco. 4. Yakissoba. I. Romeiro, Edenilze Teles, orient.
II. Título

CDD 641.013

FOLHA DE APROVAÇÃO

BEATRIZ CARSE ALCOVER

Regionalização de preparações de origem europeia e oriental
em um restaurante no Recife

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório
apresentado à Coordenação do Curso de
Bacharelado em Gastronomia da Universidade
Federal Rural de Pernambuco, como parte dos
requisitos para obtenção do título de Bacharel em
Gastronomia.

Data: 22 de setembro de 2023

Resultado:

Banca Examinadora

Prof. Dr^o. Edenilze Teles Romeiro (Orientador/DTR/UFRPE)

Prof. Dr. Bruno Celso Vilela Correia (Examinador/DTR/UFRPE)

Prof. Dr^a. Luciana Leite de Andrade Lima Arruda
(Examinador/DTR/UFRPE)

RECIFE-PE
Setembro, 2023

DEDICATÓRIA

À minha família e principalmente aos meus amigos, apoios imprescindíveis para que eu finalizasse este relatório.

AGRADECIMENTOS

À minha família,

Aos meus pais, Milton e Kátia, devo toda a gratidão do mundo. Desde o primeiro dia deste desafio acadêmico, vocês estiveram ao meu lado atravessando a distância física com seu amor incondicional, apoio inabalável e encorajamento constante. Sem a vossa dedicação, eu jamais teria alcançado este momento. Obrigado por acreditarem em mim e por serem a minha fonte inesgotável de inspiração e força.

Ao meu irmãozinho, Francisco, que desempenha o importante papel de confidente e conselheiro. Ter você como irmão é um presente, e sua presença faz cada obstáculo parecer menor. Obrigado por ser meu amigo e meu companheiro.

Aos meus avós, Milton e Maria Célia, vocês são pilares de sabedoria e amor na família. Suas histórias de vida, ensinamentos e carinho moldaram meu caráter e enriqueceram minha jornada. A sabedoria que vocês compartilharam comigo ao longo dos anos é um presente que carregarei para sempre. Obrigado por serem exemplos tão inspiradores.

Aos meus tios, avós e todos os outros membros da família, eu agradeço por sempre torcerem por mim. Obrigado por serem parte integral da minha vida e por tornarem esta jornada ainda mais significativa.

Aos meus amigos,

Nenhum desafio é grande demais quando se tem amigos incríveis ao lado. Vocês são a prova de que a família não é apenas sobre laços de sangue, mas também sobre laços de amor e amizade. Cada um de vocês trouxe luz e alegria aos meus dias, tornando os momentos difíceis mais suportáveis e as alegrias mais significativas. Trouxeram equilíbrio à minha vida acadêmica e me mostraram que o apoio mútuo é essencial para superar qualquer obstáculo. Vocês são a minha segunda família, e não tenho palavras suficientes para expressar o quanto valorizo a amizade e o apoio que vocês me deram ao longo desta jornada.

Às minhas gatas,

Não posso esquecer de agradecer às minhas queridas companheiras felinas, Bia e Beth. Durante as longas noites de estudo e os momentos de estresse, vocês

estiveram ao meu lado, trazendo conforto e alegria. Suas travessuras e ronronados foram uma constante fonte de alívio nos momentos mais intensos. Sua presença não tão silenciosa trouxe um toque especial à minha vida.

À Universidade Federal Rural de Pernambuco

Que não apenas me proporcionou conhecimento, mas também um ambiente enriquecedor onde pude crescer como estudante e como pessoa. Aos professores que com sua dedicação, sabedoria e paciência ensinaram lições que transcenderam a sala de aula e hoje carrego comigo, preparando-me para os desafios que o futuro reserva.

À equipe do Ca-já

Sou grata por me acolherem durante meu estágio e por compartilharem comigo valiosos ensinamentos. O tempo que passei no restaurante foi uma parte fundamental da minha formação acadêmica e pessoal. Cada um de vocês contribuiu para o meu crescimento, ensinando-me pacientemente as habilidades culinárias necessárias. Obrigada por me orientarem e compartilharem seu precioso conhecimento de forma tão generosa.

Por fim, agradeço à vida por me proporcionar a oportunidade de aprender e crescer. Este trabalho não é apenas um reflexo do meu esforço, mas também do apoio e influência positiva daqueles ao meu redor. Esta conquista não pertence apenas a mim, mas a todos nós, pois cada um de vocês desempenhou um papel importante no meu crescimento e sucesso.

Muito obrigado a todos por fazerem parte da minha caminhada

Beatriz C. Alcover

RESUMO

A cozinha brasileira é influenciada pelos costumes e cultura dos povos africanos, portugueses e nativos indígenas, misturando ingredientes diversos, como milho, farinha de mandioca e pimentas em muitas preparações típicas e é uma manifestação da diversidade cultural e histórica do país, que foi adaptada ao longo do tempo. A cozinha regional de Pernambuco reflete essa diversidade, influenciada pela colonização, escravidão e produção de açúcar através da doçaria, que é especialmente destacada como Patrimônio Cultural Imaterial. Além de relatar as atividades exercidas durante o estágio, este trabalho dará enfoque a duas preparações internacionais regionalizadas criadas e elaboradas no restaurante, o nhoque de chamba uma inspiração do *nhoque* da culinária italiana, e o Yaki de sol uma inspiração do *yakissoba* da culinária oriental. Pratos como o Yaki de sol e o Nhoque de chamba exemplificam essa adaptação criativa, valorizando ingredientes frescos e locais, além de estimular o produtor e a produção local. A culinária de Pernambuco é expressão do legado cultural e da criatividade gastronômica da região, que, para além da comida como alimento, celebra a cultura e promove a união entre as pessoas.

Palavras chave: Gastronomia brasileira; *Nhoque*; Pernambuco; *Yakissoba*.

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO.....	11
2. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO.....	16
2.1 Período do Estágio.....	16
2.2 Histórico e Descrição do Local.....	16
2.3 Atividades do Local.....	21
2.4 Estrutura Organizacional do Local.....	21
3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS.....	23
3.1 Preparação do Nhoque de Chamba (chambaril).....	23
3.2 Preparação do Yaki de Sol.....	28
3.3 Higienização e Secagem de Folhosos.....	32
3.4 Preparação de Sobremesas.....	34
3.4.1 Chantilly de chocolate branco.....	34
3.4.2 Bernoffe.....	35
3.4.3 Melhor que a Terrinha.....	37
4. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	40
REFERÊNCIAS.....	41

1. APRESENTAÇÃO

Câmara Cascudo (2004) em sua obra cita a comida substancial como aquela que é passada pelo fogo. Conforme o autor, trata-se de uma crença antiga, um saber do povo sertanejo, destacando a utilização do fogo como artifício não só para aquecer, mas também para cozer e assar os alimentos. Por outro lado, ocorreu um momento em que os povos indígenas utilizavam a técnica de expor peixes aos raios solares para secar e preservar esse alimento, o uso do fogo para cocção de frutos do mar e raízes tem influência indígena. Wilson (2014) ainda afirma que a descoberta do fogo permitiu a transformação dos alimentos, melhorando a digestão desses produtos, além de agregar e intensificar o sabor.

No período paleolítico os homínídeos procuravam a pedra ideal para fazer seus utensílios de corte, a faca. A ferramenta nesse processo também foi muito importante junto à descoberta do fogo, pois ao dividir em porções tem-se o aumento da superfície de contato do calor com a comida, o que dinamiza a cocção dos alimentos e produtos cárneos (WILSON, 2014). Além disso, a mesma autora destaca, a importância da colher e do garfo para servir e comer, e apesar de se usar as mãos pouco antes do desenvolvimento desta tecnologia, estes artefatos foram criados com a finalidade de trazer modos à mesa, além de auxiliar na distribuição dos alimentos durante as refeições. O escritor brasileiro Câmara Cascudo (2004) relata em sua obra a evolução dos talheres e as possíveis variedades:

“NATURALMENTE A FACA EXISTIU no paleolítico, pedra de bordo cortante que não deixou de evoluir para os nossos trinchantes preciosos. Colheres apareceram nas palafitas do neolítico, osso, pedra, madeira, anunciando a complicação contemporânea; O garfo é que demorou e seus tipos mais lógicos datam do Renascimento, pleno século XV, embora com um ou dois dentes.” (CASCUDO, 1967, p. 27)

Conforme descreve Cascudo (2004), após o desenvolvimento tecnológico outros tipos de utensílios surgem, como a variedade de garfos citado por ele, com a finalidade de atender as necessidades à mesa. E na carta de Pero Vaz de Caminha, o mesmo autor, relata que na mesa desses povos antepassados havia frutos do mar e a mandioca, sendo uma das características do cardápio do nativo e da culinária local, a comida de sustância.

Na construção da gastronomia brasileira houveram influências africanas, portuguesas e a dos povos nativos. Afirmando ainda que a culinária brasileira é constituída por influências extrínsecas, pois essas interações deram origem à cultura alimentar do Brasil (Cascudo, 2004).

Renata Braune (2007) diz que os europeus encontraram diversos produtos exóticos em relação ao seu hábito alimentar, por outro lado, esse cardápio é característico desta cultura indígena. A farinha da raiz indígena, o milho e a pimenta que é das américas, são elementos fundamentais nessa interação sociocultural. Esse movimento embora não tenha sido harmônico, configurou o que se é visto na gastronomia regional: o pirão é uma preparação adaptada pelos portugueses que costumam aproveitar o caldo de cozimento para fazer preparações espessadas, inserindo a farinha de mandioca.

Gilberto Freyre, em *Casa-grande & Senzala* (1933) e em *Assúcar* (1939), fala sobre a importância das influências portuguesa, indígena e africana na formação da gastronomia brasileira. Com a invasão portuguesa ao Brasil em 1500, e o início da escravização dos povos africanos no século XVI, a identidade brasileira foi se formando a partir dos povos indígenas, africanos e europeus. A gastronomia foi o traço cultural que mais se incorporou a essa miscigenação.

O primeiro registro sobre a alimentação indígena no Brasil é de 1500, por meio da carta escrita por Pero Vaz de Caminha, caracterizando principalmente o consumo de peixes e frutos do mar pelos povos nativos. Além disso, nesta carta foi-se também registrada a inserção e interação de produtos europeus com os indígenas. Itens como vinhos, pães, presunto, condimentos e doces (CASCUDO, 2004)

Antes da colonização, as cozinhas africanas possuíam identidade própria, ditada pela cultura e pela religião. Os ingredientes utilizados, a forma como os pratos eram preparados para consumo ritual ou diário, a dança, a música, influenciaram diretamente no preparo da comida no território brasileiro. A chegada de produtos ao Brasil possibilitou a criação de um terreno fértil propício para novos pratos, mas a escassez desses produtos criou um gatilho para a adaptação de comidas típicas africanas a partir de insumos aqui produzidos. O resultado dessas adaptações são pratos famosos que até hoje são consumidos em todo o país (CHAVES, 2022).

Já os portugueses, influenciaram principalmente na confeitaria Brasileira. Em *Assucar* (1939), de Gilberto Freyre, a doçaria portuguesa se faz presente em todo o

país a partir do período açucareiro, principalmente na região nordeste do país. Observa-se essa relação na página 43 do livro Açúcar: Uma sociologia do doce (2020) de Gilberto Freyre:

“Pode-se afirmar que, talvez por insuficiência árabe reforçada pelo contato com os trópicos orientais, a cozinha portuguesa que transmitiu ao Brasil foi uma cozinha muito chegada ao açúcar; e, dentro dela, a doçaria ou a confeitaria que os brasileiros herdaram dos portugueses, e aqui vêm desenvolvendo, foi, desde os inícios dessa transmissão de valores, uma doçaria ou confeitaria açucaradíssima.”

A gastronomia dialoga com características locais, regionais e nacionais; questões de diferentes grupos (raça, classe, idade, gênero), bem como questões relacionadas ao tempo, tradição e memória. Eles assumem diferentes significados ao longo do tempo e refletem a natureza contextual em que ocorrem, valendo-se de meios gerados por encontros decorrentes de migração, guerra, comércio, entre outros. A chamada cozinha tradicional não desapareceu devido ao fenômeno da globalização, que permite até que pequenas comunidades explorem formas de sobrevivência, como algumas áreas que se tornaram atrações turísticas por causa de sua alimentação (COLLAÇO, 2013).

A cozinha pernambucana sofreu influências significativas da colonização portuguesa, dos povos africanos que foram trazidos escravizados para o trabalho nos engenhos e da população indígena que já habitava o território brasileiro. Cavalcanti apud. Araújo (2018, p 10) aponta que:

“Gilberto Freyre descrevia a culinária pernambucana como balanceada. Para ele a principal característica da cozinha pernambucana é o equilíbrio: Não há nela o predomínio da tradição africana como na Bahia; nem o da tradição indígena como no Pará e no Amazonas; também não se afirmaria em Pernambuco nenhum exclusivismo de tradição europeia que artificializasse a cozinha dos senhores de engenho.”

Assim se formam as diferentes culinárias existentes em cada região do estado. A forte presença de frutos do mar no litoral, o cultivo e consumo de leguminosas e vegetais na zona da mata, e da cozinha criativa que surge da escassez no agreste e sertão, com a presença de pratos feitos com carnes como o bode, consumo de vísceras (informação verbal¹).

¹ Fala do prof^a Bruno Correa durante a aula de Cozinha Pernambucana, em 16 nov. 2022.

O ciclo do açúcar deixa uma marca profunda na forma como Pernambuco faz gastronomia, uma vez que a intensa produção, e influência europeia, holandesa e principalmente portuguesa, atuou nas produções domésticas e na criação de preparações doces que permanecem até os dias atuais (Informação verbal²).

A doçaria pernambucana é tão presente na gastronomia do Estado, que muitas preparações típicas receberam o título de Patrimônio Cultural Imaterial de Pernambuco. O Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000, instituiu o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial do patrimônio cultural brasileiro, intitulado “saberes”, como conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades (GASPAR, 2010).

A Lei 13.751, de abril de 2009 considera a cartola como Patrimônio Cultural Imaterial de Pernambuco (ALEPE, 2009); A Lei Nº13.428, de 16 de abril de 2008 intitula o bolo Souza Leão como Patrimônio Cultural Imaterial de Pernambuco (ALEPE, 2008); Já a Lei Nº 13.436, de 24 de abril de 2008 intitula o Bolo de Rolo como Patrimônio Cultural Imaterial de Pernambuco (ALEPE, 2008). Por último, também influenciada pelo período açucareiro, a Lei Nº 13.606, de 31 de outubro de 2008, intitula a cachaça como Patrimônio Cultural Imaterial de Pernambuco (ALEPE, 2008).

Dá-se então a importância em assegurar o legado desses saberes na gastronomia pernambucana. De acordo ainda com Câmara Cascudo, no livro História da Alimentação no Brasil, edição de 1983, p.04:

“Espero mostrar a antigüidade de certas predileções alimentares que os séculos fizeram hábitos, explicáveis como uma norma de uso e um respeito de herança dos mantimentos de tradição. A modificação desses [sic] usos dependerá do mesmo processo de formação: o tempo. Impõe-se a compreensão da cultura popular como realidade psicológica, entidade subjetiva atuante, difícil de render-se a uma imposição legislativa ou a uma pregação teórica”.

Além de pratos típicos e característicos de Pernambuco, há ainda os estabelecimentos gastronômicos que caracterizam a culinária do país. A exemplo do Restaurante Leite, localizado na cidade do Recife, é considerado o restaurante mais antigo em funcionamento do Brasil e sua inauguração remonta a 1882. O restaurante Leite já foi eleito o melhor restaurante da capital pernambucana pelo júri

² Fala do prof^a Bruno Correa durante a aula de Cozinha Pernambucana, em 16 nov. 2022.

da revista VEJA Recife diversas vezes. Localizado no centro comercial da cidade do Recife, o Leite conta com 150 lugares e 33 funcionários, além de um cardápio que inclui culinária internacional e também pratos locais (OLIVEIRA, 2010).

Assim como ocorreu o desenvolvimento tecnológico dos utensílios, também aconteceu com as raízes da cultura alimentar brasileira, nas quais as tradições culinárias precisaram adaptar-se para que se mantivessem vivas e tão atuais. Desse modo, a presença de elementos alimentares tradicionais e típicos permaneceram dentro dos pratos de restaurantes de todo o país.

A gastronomia brasileira em sua diversidade de insumos e as relações socioculturais abriram caminhos para as possibilidades de consumo e reestruturação de pratos tradicionais do Brasil e do mundo. Apesar disso, a gastronomia local e a mundial reúnem preparações e itens pouco conhecidos.

Desse modo, este trabalho foi desenvolvido com a finalidade de relatar as atividades exercidas durante o estágio e apresentar e descrever duas preparações de origem internacional regionalizadas, desenvolvidas e produzidas no Restaurante Ca-Já, Nhoque de chamba - baseado no *nhoque* italiano; e o Yaki de sol - baseado no *yakissoba* oriental, bem como as influências da gastronomia brasileira por meio dos elementos parte da biodiversidade do país, que foram inseridas nessas preparações.

2. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO

2.1 Período do Estágio

O estágio teve início no dia 01 de junho de 2023, e término em 08 de setembro de 2023, totalizando 360 horas.

Foram realizadas 26 horas semanalmente, sendo as segundas-feiras de 8h às 12h, terças-feiras das 8h às 14h, quartas-feiras das 6h às 22h, quintas-feiras das 8h às 14h e às sextas-feiras das 18h às 22h.

2.2 Histórico e Descrição do Local

O restaurante Ca-Já está localizado na rua Carneiro Vilela, 648, no bairro dos Afritos, em Recife. Foi inaugurado em 30 de novembro de 2017 em uma casa construída na década de 1950, que passou por reformas para a adaptação do ambiente residencial para o comercial, porém preservando as características originais da construção.

O *chef* Yuri Machado idealizou o estabelecimento com a proposta de oferecer pratos da gastronomia regional em ambiente aconchegante e ao mesmo tempo despojado. Atualmente, quem administra o restaurante ao lado do *chef* Yuri Machado é o engenheiro mecânico alagoano Vitor Braga Pontes.

O restaurante tem uma fachada com um muro baixo e um jardim na parte da frente (Figura 1). A entrada segue por um corredor largo que conta com bancos estofados para acomodar a fila de espera (Figura 2). O bar conta com uma janela aberta para a recepção, por onde é possível observar as atividades do *bartender*, as prateleiras com bebidas diversas e sentar à bancada (Figura 3).

Figura 1: Parte da frente do restaurante Cá-Já.



Fonte: A autora, 2023.

Figura 3: Bancos estofados para a fila de espera.



Fonte: Instagram do Cá-Já, 2023.

Figura 3: Janela do Bar.



Fonte: A autora, 2023.

Seguindo, é possível ver o salão, que conta com um total de 142 lugares, que são divididos em ambiente externo e interno. O ambiente externo conta com um grande quintal com árvores, com duas grandes mesas retangulares com bancos de madeira, dispostas sob um toldo, e outras mesas menores ao ar livre (Figura 4). Além dessas, há mesas em uma área coberta do salão externo (Figura 5), totalizando cerca de 115 lugares na área externa.

Figura 4: Mesas ao ar livre.



Fonte: a autora, 2023.

Figura 5: Mesas em espaço coberto.



Fonte: A autora, 2023.

O ambiente interno conta com um salão composto por duas salas menores na parte da frente, que acomoda cerca de 32 comensais, e o acesso é feito por uma porta na parte da frente da recepção (Figura 6). Os clientes contam com três banheiros: um masculino, um feminino e unissex para pessoas com deficiência (PCD), todos na área externa do salão.

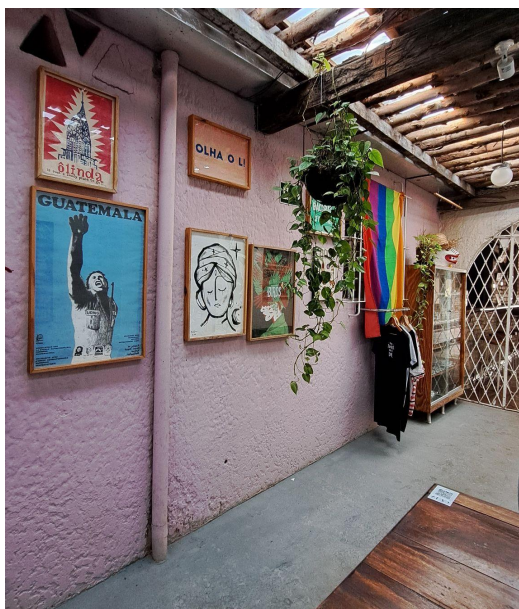
Figura 6: Salão interno.



Fonte: A autora, 2023.

A decoração do ambiente é composta por uma diversidade de plantas, peças e quadros de artistas locais, que traz um ar de sofisticação e modernidade, enaltecendo a regionalidade do local, além de proporcionar aconchego (Figuras 7.1 e 7.2). Além disso, a mobília e louça utilizadas amarram a ambientação, fazendo com que o cliente se sinta em casa, ao mesmo tempo que aproveita de uma refeição especial.

Figuras 7.1 e 7.2: Decoração do ambiente.



Fonte: A autora, 2023.

Na parte posterior do ambiente externo, encontra-se a cozinha, com a boqueta (janela para distribuição dos pratos), por onde é possível observar parte do ambiente interno da dependência (Figura 8). Tendo quatro refrigeradores verticais,

uma geladeira industrial de quatro portas para hortifruti, e uma bancada refrigerada. Todas as bancadas são de aço inox, e se prestam a diversas atividades do dia-a-dia, como: recepção de insumos; higienização de insumos; pré-preparo, preparo, finalização e montagem de pratos, com a devida higienização quando da troca de atividades. A ilha de cocção conta com coifa, dois fogões industriais com seis bocas de alta pressão, um forno combinado, um *char-broil* e uma fritadeira de duas cubas. Dentro da cozinha se encontram o DML, depósito de material de limpeza, e a despensa diária, com insumos secos e de uso rotineiro.

Figura 8: Boqueta da cozinha.



Fonte: A autora, 2023.

A sala da administração e escritório estão localizados no ambiente interno, onde são realizadas operações financeiras, de compras, e caixa. Ao lado da administração encontra-se o estoque seco, o de bebidas e o de descartáveis.

O estoque é composto em seu interior por prateleiras e estrados onde são colocados materiais e insumos, sendo separados por gênero, sempre observando as validades dos produtos presentes no estoque. O estoque frio fica localizado no primeiro andar, sobre a cozinha e é composto por uma câmara de refrigeração e outra de congelamento, organizadas internamente com estrados e caixas plásticas vazadas para acondicionamento de hortifrúti.

Além das câmaras de armazenagem, no primeiro andar fica a área para funcionários, com dois banheiros, um masculino e um feminino; armários; bancos e uma mesa com ombrelone para o descanso dos colaboradores.

2.3 Atividades do Local

O estabelecimento opera de terça-feira a domingo, disponibilizando o serviço de almoço das 12h às 15h30min e jantar das 19h às 23h, de terça-feira a sábado. As opções de refeição para o almoço e o jantar possuem abordagens distintas, com menus específicos para cada período. Durante o almoço, destacam-se os pratos emblemáticos do local, servidos em porções adequadas para uma pessoa ou compartilhados entre grupos. No jantar, é oferecida uma seleção única de pratos em porções menores, permitindo que o cliente desfrute de uma variedade de itens do cardápio. Ambos os menus seguem uma abordagem coesa da culinária e da cultura brasileira e regional, englobando tanto ingredientes como técnicas tradicionais e contemporâneas.

2.4 Estrutura Organizacional do Local

A equipe de cozinha é dividida em dois turnos, almoço e jantar. Ambas coordenadas e chefiadas pelo chef proprietário e pelo chef de gestão. O quadro da manhã é composto por um sous chef, dois auxiliares de cozinha, um estagiário, e um copeiro, totalizando 06 funcionários. Já a equipe noturna é composta por 05 colaboradores, sendo um sous *chef*, um cozinheiro, um auxiliar de cozinha, um estagiário e um copeiro.

Ambas equipes são geridas por seus respectivos *sous chefs*, que atuam no gerenciamento das equipes de cozinha, controle de estoque, recebimento de insumos, limpeza e organização da cozinha, produção de preparações e finalização de pratos. Os outros colaboradores, cozinheiros, auxiliares e estagiários, atuam na produção de cada praça, higienização de vegetais, limpeza e organização da cozinha, pré-preparo e preparo de alimentos, ordenação do estoque, e por vezes, atuam na finalização de pratos.

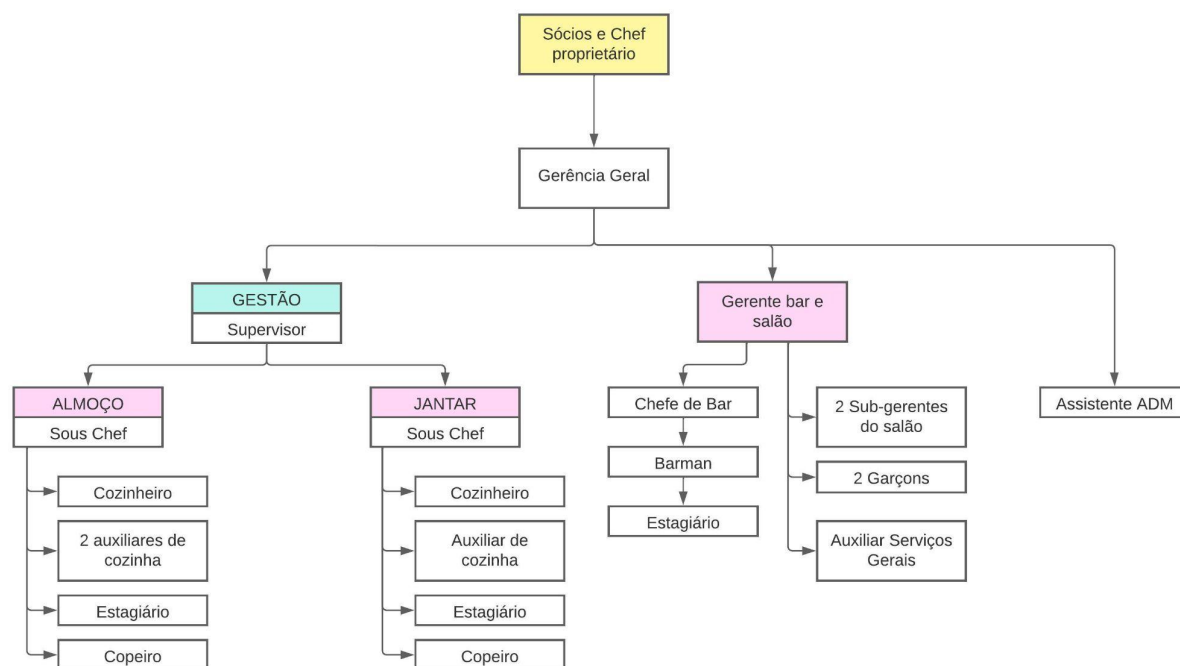
Os copeiros da cozinha realizam o serviço de higienização dos utensílios de salão, da cozinha, limpeza do piso e limpeza da caixa de gordura. Para a manutenção do andamento do estabelecimento, conta-se com um auxiliar de serviços gerais do salão, que fica responsável pela limpeza dos salões, cuidados com as plantas, limpeza da mobília e lavagem e manutenção dos banheiros de funcionários e clientes.

A equipe do salão é composta por um gerente, dois sub-gerentes e dois garçons, todos atuando quando a casa está em funcionamento. O gerente de salão atua na coordenação dos garçons, e, com auxílio dos sub-gerentes, resolve questões relacionadas à satisfação dos clientes, bem como fechamento de caixa. Os garçons encarregam-se da organização do salão, de anotar os pedidos, da comunicação com a cozinha, recebimento de pagamentos, assim como o serviço aos comensais e retirada dos utensílios e louças das mesas.

Também pertencente ao salão há o bar, coordenado pelo gerente de salão, é formado pelo chefe de bar e barman. Ambos fazem o preparo das bebidas e drinks do estabelecimento, e são responsáveis pela organização e limpeza do ambiente do bar, bem como contagem de estoque e criação de drinks. Também relacionado ao bar, há um estagiário, responsável pelo gerenciamento do estoque, organização de planilhas e fichas técnicas, entre outras atividades relacionadas ao bar.

A administração é composta pelo gerente geral, que coordena as atividades da casa e um auxiliar administrativo, responsável pela realização de pagamentos, e organização da documentação de funcionários e comercial.

Figura 9: Fluxograma organizacional.



Fonte: A autora, 2023

3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

Durante o estágio no restaurante Cá-Já, as funções exercidas foram a higienização e secagem de folhosos e a produção de duas sobremesas. Porém, além das atividades exercidas, será relatada a produção de duas preparações internacionais feitas no restaurante, sendo estas regionalizadas, o nhoque de chamba inspirado no *nhoque* da culinária italiana, e o Yaki de sol inspirado no *yakissoba* da culinária oriental, destacando as adaptações e técnicas utilizadas, além das influências da biodiversidade brasileira nas respectivas preparações. Mas também serão descritas as outras atividades exercidas.

A escolha dessas duas preparações se deu pela suas origens culturais diferentes, sendo uma da culinária italiana e a outra da gastronomia oriental, e a possibilidade de inserir outros elementos nessas preparações.

3.1 Preparação do Nhoque de Chamba (chambaril)

O Nhoque de Chamba se inspira em uma preparação tradicionalmente italiana, o *nhoque*. É um prato que, além do uso de batatas, pode ser utilizado algum outro tipo de tubérculo como base para a massa (WRIGHT J; TREUILLE E., 1997). Na versão do Cá-Já a receita leva o inhame, o ragu de chamberil e a manteiga de garrafa, sendo essas as peculiaridades que justificam a escolha da preparação, além do seu método de cocção: a fritura por imersão na manteiga de garrafa.

No curso das refeições italianas o *gnocchi* é geralmente servido como um *Primo piatto*, não sendo acompanhado de proteína animal (Informação verbal³). É difícil precisar a verdadeira origem do nhoque, porém uma teoria bastante aceita constata que a preparação nasceu na região do Lácio, localizada no centro da Itália. A hipótese aponta que a massa teria surgido a partir da carência da farinha que a população mais pobre tinha. As matriarcas eram obrigadas a usar sua imaginação e, utilizando-se de restos de pão, misturados com água e a pouca farinha que conseguiam, criavam uma massa, que em seguida era moldada em pequenas pelotas ou nódulos (informação verbal⁴), e cozidos em água salgada.

Com a chegada da batata à Europa, vinda das Américas, esta foi incorporada à receita do nhoque, sendo esta a versão mais consumida atualmente (SANTOS,

³ Fala da prof^a Edenilze Romeiro durante a aula de Cozinha Clássica II, em 01 jul. 2022

⁴ Idem, 08 ago. 2022

2018). Para os italianos é muito importante observar o teor de umidade das batatas e cozinhá-las corretamente, pois a umidade também é determinante da quantidade e do uso de ovos e farinha na massa. Geralmente é servido com molhos simples e sem o acompanhamento de carnes (SANTOS, 2018).

Segundo, Wright e Treuille (1997), as receitas tradicionais podem ser feitas com batatas, abóbora, arroz, pão e inhame. Destes vou dar destaque ao inhame, por ser utilizado para a confecção do nhoque de chamba no Caçapó.

Inhame é um tubérculo da família *Dioscoreacea*, conhecido como cará na região sudeste do país. É um alimento energético que também se destaca como fonte de vitamina B1 e pelo teor de fibras alimentares e potássio (LANA, 2010). Acredita-se que sua origem seja no oeste do continente africano, e tenha sido introduzido no Brasil pelos povos escravizados, como Cascudo (1983, p.82) expõe a seguir:

“Não havia o inhame atingido ao Brasil quando os portugueses desembarcaram em Pôrto Seguro. Veio deliberadamente trazido do Cabo Verde, da ilha de São Tomé, entreposto de muita utilidade no séc. XVI para a terra brasileira, coqueiro, bananeira, arroz, cana-de-açúcar ... A raiz que alimentava o brasileiro é a mandioca (*Manihot utilíssima* Pohl), continuando a missão. Seguem-na a macaxeira, aipim (*Manihot dulcis* Pa;x), ambas com variedades incontáveis, as batatas (*Solanum* e *J. pomoea*), carás (*Dioscorea*).”

Os inhames e carás podem ser encontrados em diversas variedades, e na mata Sul de Pernambuco são cultivadas as espécies Costa e São Tomé (EMBRAPA, 2021). Cascudo, (1983, p.82), ainda aponta que:

“Inhames e carás são comidos assados e mais comumente cozidos. Têm ambos um leve teor de açúcar, além de maior percentagem em amido e matérias proteicas. O cará é sempre menor que o inhame.”

Formando o que Dumas indica como a base da culinária local indígena:

“[...] Há diferentes espécies de inhame, mas assinalamos apenas a que faz parte da alimentação dos indígenas, [...]. O inhame é um grande recurso para os povos das Canárias, dos Açores e até do Brasil, substituindo o PÃO e constituindo o único ALIMENTO para alguns. A mistura de sua FARINHA com a farinha de TRIGO é a base de diversos PURÉS, BOLOS e pão.” (p. 399)

O ossobuco, palavra traduzida como osso oco (informação verbal)⁵, e conhecido em parte da região nordeste como chamberil, é o “corte da canela do boi ou vitela que contém carne, osso e tutano” (KOVESI, 2007). É parte do músculo dianteiro do boi, que muda de nome quando é cortado contendo o osso (informação verbal⁶). “[...] é uma carne lisa e praticamente sem gordura. [...] quando bem cozida, seus nervos ficam macios e suculentos, transformando-se em uma espécie de gelatina que, ao longo do cozimento, enriquece os molhos” (SILVA, SIMONCINI; SILVA, 2019).

O chamberil é uma peça de carne bastante presente na culinária italiana, principalmente na região da Lombardia, onde é preparado em cozimento lento, com vinho e caldo de carne, “até que a carne fique macia o suficiente para cortar com um garfo” (ROMEIRO, 2022).

A manteiga de garrafa é um produto típico da região nordeste do Brasil, e surge a partir da necessidade de conservação da manteiga. Pode receber inúmeras denominações, como manteiga da terra, manteiga do gado ou manteiga do sertão. Em outras partes do mundo, como a Índia, onde é chamada de Ghee, representa pureza e nobreza (MCGEE, 2004).

Segundo Kovesi (2007, p.396) em seu livro 400g, a manteiga de garrafa é produzida:

“Pelo método tradicional o creme de leite puro, extraído pela desnatadeira, é levado para ferver por algumas horas até que suas partículas sólidas, popularmente chamadas de borra, se precipitem, separando-se da parte gorda (manteiga). Mexendo-se sem parar, a borra vai se decantando e tostando no fundo da panela. É essa borra de cor caramelizada que confere à manteiga um sabor único e pronunciado, bem diferente da manteiga que usamos habitualmente. Ao ser aquecida, essa manteiga não se queima. No fim desse processo, a manteiga, que adquire uma cor amarela intensa, é filtrada e colocada em garrafas.”

Esse processo, que se chama clarificação, faz a retirada de proteínas (a borra) e água, e retarda a deterioração acelerada e a rancificação oxidativa do produto, permitindo o seu armazenamento sem a necessidade de refrigeração por até 8 meses (MCGEE, 2004).

No restaurante Cá-Já, o nhoque é feito com inhame, manteiga de garrafa, ovos e farinha de trigo, e após modelada (Figura 10), a massa é branqueada (Figura 11) e colocada em azeite composto permitindo o armazenamento por congelamento,

⁵ Fala da prof^a Edenilze Romeiro durante a aula de Cozinha Clássica II, em 01 de jul de 2022

⁶ Fala da prof^a Edenilze Romeiro durante a aula de Cozinha Fria, em 18 de ago de 2019

sem que as unidades se grudem. O processo do branqueamento é um importante passo no pré-preparo do nhoque, uma vez que tem a função de inibir a ação de enzimas, aprimorar a textura, eliminar o sabor residual da farinha de trigo, além de preservar a coloração do preparo (Instituto Americano de Culinária, 2017). Depois, a massa é porcionada e congelada para posterior uso.

Figura 10: Modelagem da massa de nhoque.



Fonte: A autora, 2023.

Figura 11: Branqueamento da massa de nhoque.



Fonte: A autora, 2023.

O ragu de chambaril é preparado fazendo a limpeza da peça, posteriormente cozida em água com mirepoix para a confecção de um caldo, que é reservado. O chambaril é então desfiado, refogado com cebola julienne em azeite, e acrescido do caldo reservado e a base de tomates (Figura 12). Esta é feita a partir do cozimento dos tomates em forno, e posterior batimento em liquidificador, para que se torne um

molho grosso. O refogado é então temperado com sal e manjericão e servido sobre o nhoque, já frito.

Figura 12: Ragu de Chambaril.



Fonte: A autora, 2023.

Para o serviço, as porções são empanadas em farinha de trigo (Figura 13.1), fritas por imersão em manteiga de garrafa (Figura 13.2), servidas acompanhada do ragu de chambaril, e finalizadas com parmesão fresco ralado, folhas de manjericão roxo e um fio de azeite (Figura 14).

Figuras 13.1 e 13.2: Nhoque empanado e sendo frito.



Fonte: A autora, 2023.

Figura 14: Empratamento do Nhoque de Chamba.



Fonte: Instagram do Cá-Já, 2023.

3.2 Preparação do Yaki de Sol

A culinária oriental é considerada uma das heranças culinárias mais ricas e diversificadas do mundo. Originou-se em diferentes regiões e foi introduzida em diversas partes do mundo. Uma refeição na cultura Oriental consiste de dois componentes gerais: uma fonte de carboidratos ou amido, conhecidos em chinês como alimento básico (pinyin: zhǔshí; lit. alimento principal, “básico”), arroz, macarrão ou pães cozidos no vapor e outros itens de acompanhamentos, como vegetais, peixe ou carnes (pinyin: shūcài; lit. "vegetal") (ASTIGARRAGA, 2019).

A gastronomia chinesa possui forte influência no paladar dos brasileiros. Algumas versões modificadas de pratos típicos se popularizaram entre os brasileiros, como frango xadrez, bifum, macarrão chop suey e o yakisoba. Algumas empresas de catering estão tentando difundir ainda mais a culinária chinesa no Brasil. Os pratos da culinária chinesa devem conter quatro características principais: cor, aroma, sabor e apresentação. Assim, vemos o uso frequente de vegetais diversos no mesmo prato, garantindo essas características (LOBLER, 2019). De acordo ainda com Cremasco (2013), p.02:

“[...] o Yakissoba é um prato de origem chinesa, muito popular também na culinária japonesa, que significa literalmente macarrão de sobá frito. O prato, conhecido internacionalmente, é composto por legumes e verduras

que podem ou não ser fritos juntamente com o macarrão e aos quais se agrega algum tipo de carne.”

Por outro lado, Astigarraga (2019, p.265) fala em Cozinha oriental sobre o consumo do yakissoba no Japão:

“É praticamente impossível assistir a um festival de verão no Japão e não encontrar um stand yakisoba. Yakisoba é um prato de macarrão frito, uma combinação de macarrão com repolho fatiado, carne de porco, cenoura e outros vegetais, e um molho yakisoba estilo churrasco. Durante os festivais de verão, grandes pilhas desses ingredientes são jogadas em uma placa de aquecimento externa e grelhadas, mas o yakisoba também pode ser feito facilmente em casa, usando uma frigideira grande ou wok. Yakisoba significa 'soba cozido', mas ao contrário de outros macarrões de soba, o macarrão usado em yakisoba não contém trigo sarraceno.”

A salga e a secagem são métodos de conservação bastante antigos e ainda utilizados por todo o mundo. O primeiro consiste em capturar a água livre presente nos alimentos através da adição de sal, evitando assim que possa ocorrer proliferação bacteriana no alimento, enquanto o segundo elimina a água presente pela evaporação. Desse modo, as carnes terão o mínimo possível de água livre presente em sua composição, aumentando sua durabilidade (ROÇA, 2002)

Cascudo (1967, p.24) aponta que a conservação de carnes por esses meios pode ter surgido apenas depois da descoberta do fogo, e muito depois da exposição dos alimentos à ele:

“A carne-sêca pela exposição solar é pré-histórica mas posterior à exposição ao lume. A primeira carne secou sendo aproximada do fogo e não do calor solar. No Brasil dos primeiros séculos a menção é mínima. Evreux fala que no Maranhão secavam peixes ao sol. A maioria absoluta era ao moquém. Não me parece que a nossa carne-do-sertão, carne-de-vento, carne-de-sol, habitual nos sertões, tenha sido uma influência indígena. O português possuía a tradição de secar ao sol frutas, notadamente peixes, sequeiros de bacalhaus, como ainda é usado. Do peixe passou às carnes, utilizando a mesma técnica. Nasceria esta na orla do mar, entre pescadores, conservando o pescado para revendê-lo para o interior. O sol do Brasil, que justificaria o processo, não o determinou para os indígenas. Apesar de uma ou outra informação fortuita, o indígena não salgava carnes e peixes para conservá-los. Era condimento raro. O mesmo ocorria na Ásia, África, Polinésia e Melanésia. Salgar seria elemento do ciclo da agricultura, impôsto pela deficiência do cloreto de sódio nos cereais.”

A carne de sol é típica das regiões Norte e Nordeste do Brasil. Conhecida também como carne de vento ou carne do sertão, é produzida com cortes inteiriços do traseiro do boi ou bode preparadas em mantas, é levemente salgada e deixada

em ambiente ventilado, porém sem exposição ao sol, apesar do nome. A região interna ainda permanece tenra e avermelhada, por isso, é uma carne perecível, durando apenas 4 dias em temperatura ambiente, e deve ser conservada sob refrigeração. Tem sabor bem menos salgado e maior maciez, chegando a 70% de água em sua composição e apenas 4 a 5% de sal (JAPIASSU, 2004).

A salga e secagem são utilizados para retardar a deterioração da peça, inibindo a proliferação de microrganismos e aumentando sua durabilidade e tempo de uso. Além disso, o processo de cura confere um sabor diferenciado e característico ao produto, interessantes para o preparo de diversos pratos (McGee, 2014).

O Yakissoba utiliza vegetais e algum tipo de produto cárneo. Já na versão do restaurante Cá-Já, é utilizada carne de sol feita no próprio estabelecimento. A peça utilizada é o coxão mole, que é cuidadosamente limpo e cortado em cubos, para então receber uma combinação de sal fino e grosso. A diferença de espessura dos sais confere diferentes tempos de salga, visando extrair a umidade da carne, desidratando-a ao máximo possível. O processo de cura demanda um mínimo de 48 horas, mantido sob refrigeração, uma vez que corresponde a uma salga moderada, conforme descrito por McGee (2014). Apesar do modo como é confeccionada, suas características compreendem textura e sabor da tradicional carne de sol, o que difere é a técnica aplicada.

Além da carne de sol artesanal, o Yaki de sol leva gengibre e diversos legumes regionais, levando também macarrão tipo lámen, comumente usado para Yakisoba, maxixe, quiabo, cebola roxa, tomate, cenoura, chuchu, repolho, coentro, gengibre, alho, pimentão verde, acelga, *bokchoy*, óleo de gergelim, caldo de frango, molho de ostra e shoyu (Figura 15).

Figura 15: Elementos do Yaki de sol.



Fonte: A autora, 2023.

A carne de sol é frita no óleo de gergelim, em seguida refoga-se os legumes com o alho e gengibre, adiciona-se o caldo, shoyu e molho de ostra, cozinha até que os legumes estejam macios, em seguida vem a massa, bokchoy e acelga, e é finalizado com coentro picado. É servido com rabanete laminado e coentro (Figura 16). A versão vegetariana, "Yaki Veg", leva caldo de cogumelo shitake, no lugar do caldo de frango, batata doce palito frita, no lugar da carne de sol, e não leva molho de ostra. O processo de produção é semelhante ao Yaki de sol, fazendo a introdução da batata doce logo depois da massa, e não adicionando o molho de ostra.

Figura 16: Empratamento do Yaki de sol.



Fonte: Instagram do Cá-Já, 2023.

É possível perceber a utilização de diversos produtos tradicionais da culinária oriental, como o óleo de gergelim, o gengibre, a acelga e o *bokchoy* (ASTIGARRA, 2019). Porém, ao mesmo tempo, o prato traz o contraste com sabores e cores presentes no cotidiano do comensal. Vegetais como o maxixe, quiabo, chuchu e coentro fazem parte da dieta local, como aponta Cascudo (1967, p.275):

“[...] o maxixe (*Cucumis anguria L.*), os grelos, os bredos (*Amaranthus viridis L.*), os tomates (*Solanum lycopersicum L.*), o tomilho, tominho (*Thymus vulgaris L.*), enriquecendo a dieta diária do seu homem. A insistência desse [sic] uso permanece na cozinha brasileira onde é recusável a comida nua, lambida, sem os cheiros, enfeites que ornaram o prato feito e os que o condimentam, postos antes e durante a fervura ou assamento.”

Preparações como o Nhoque de chamba e o Yaki de sol, são exemplos brilhantes de como a cozinha pode ser um reflexo vivo da diversidade e adaptação. Além de serem uma forma de aproximação cultural entre a gastronomia internacional e o comer bem, promove a valorização desses ingredientes, uma vez que o cozinheiro procura se utilizar de insumos mais frescos e de pequenos produtores locais.

3.3 Higienização e Secagem de Folhosos

Abaixo segue relato das atividades exercidas durante o estágio, higienização e secagem de folhosos, e produção das duas sobremesas. Com os vegetais eram produzidos mix de folhas, mix de ervas, e secagem de folhas de coentro e manjerição para a finalização de pratos. As sobremesas produzidas foram a Bernoffe e a Melhor que a terrinha. Não serão descritas as preparações do mix de folhas, mix de ervas, e secagem das folhas pois se restringiam à mistura dos folhosos para composição de saladas ou uso individual das folhas para finalização de pratos.

Segundo a RDC 216, de 2004, entende-se por higienização a “operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção”. A etapa de limpeza, segundo o mesmo documento, é a “operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades” e a desinfecção, a “operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento”, conforme aponta José (2017):

“A qualidade microbiológica de frutas e hortaliças está relacionada com a presença de microrganismos alteradores, que podem reduzir a vida útil desses produtos e a de microrganismos patogênicos que podem provocar doenças nos consumidores”.

Para evitar tanto o processo de degradação, quanto a contaminação dos comensais, os produtos folhosos consumidos crus passam por 3 etapas. A pré-lavagem inicial era realizada em água potável e corrente para a remoção de contaminações físicas como elementos presentes no solo, e reduz em parte a quantidade de microrganismos patogênicos. Nesse momento também era feita uma pré-seleção das folhas, fazendo a retirada de folhas amareladas, ou apodrecidas. Contudo, por si só, essa limpeza inicial não é eficaz o bastante para a redução substancial da carga microbiana, tornando a desinfecção um passo crucial nesse processo (JOSÉ, 2017).

A segunda etapa no processo de higienização consistia na imersão em solução clorada a 200ppm, por 15 minutos, conforme indicação do tópico 4.8.19, da RDCn 216, de 2004, que diz:

“Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.”

Passado o tempo necessário, os hortifrutis eram enxaguados uma a uma em água corrente e abundante, para a completa retirada do desinfetante utilizado. A última etapa do processo é a secagem das folhas, para garantir melhor conservação na hora do armazenamento. As folhas eram escorridas e secas ao ar livre por pelo menos 30 minutos (Figura 17), e guardadas em caixas plásticas forradas com papel absorvente, recebendo também uma camada de papel antes do fechamento. As caixas eram etiquetadas, e então levadas à câmara de resfriamento, onde permaneciam até a sua utilização, em no máximo 3 dias.

Figura 17: Secagem de folhosos ao ar livre.



Fonte: A autora, 2023.

3.4 Preparação de Sobremesas

Abaixo descrevo o preparo do chantilly utilizado para a finalização (cobertura) das duas sobremesas descritas a posteriori. Como o mesmo é feito em quantidade, sendo congelado para uso futuro, o descrevo primeiramente.

3.4.1 *Chantilly* de chocolate branco

O creme de leite é a parte da gordura retirada do leite. Pode variar em teor de gordura, e os industrializados são pasteurizados ou processados em UHT. “O teor de gordura do creme de leite denota sua estabilidade ao ser aquecido e sua qualidade quando é batido. Quanto maior o teor de gordura, mais estável o creme” (WRIGHT; TREUILLE, 1997).

De acordo com Kovesi, 2007, o chantilly é um “creme de textura leve e aerada, feito à base de creme de leite fresco batido com açúcar e baunilha até ficar bem encorpado”. O creme deve estar bastante gelado e deve ser mantido sob refrigeração. Pode ser preparado sem o uso do açúcar ou pode ser adoçado de outras maneiras.

A gelatina é um espessante que serve tanto para pratos doces quanto para salgados. É produzida a partir do colágeno do tecido animal, formada por longas cadeias de aminoácidos e possui a propriedade de se liquefazer quando aquecida, e voltar a endurecer em temperaturas mais baixas (NOCE, 2018). Na confeitaria, a gelatina é utilizada como espessante e estabilizante de preparações.

O chocolate branco é um derivado do cacau, que contém um mínimo de 20% de manteiga de cacau, e 14% de sólidos do leite, e não possui sólidos do cacau (NOCE, 2018). É um chocolate mais sensível ao calor, e por isso, mais delicado. Com sabor neutro, pode ser utilizado para inúmeros fins, como estrutural e adoçante (PARÈ, 2000).

No caso do restaurante Cá-Já, o chantilly é feito com creme de leite fresco, chocolate branco nobre e gelatina incolor. A gelatina é usada como forma de tornar o chantilly mais firme, e resistente ao calor, não interferindo no seu sabor, e adoçado e saborizado com o chocolate branco.

Uma parte do creme de leite é usado para dissolver a gelatina em fogo baixo. Em seguida, o chocolate branco é derretido e acrescido da parte de creme de leite aquecido. O restante do creme de leite é adicionado até virar uma mistura homogênea. Depois, o líquido é coado para a retirada de grumos que possam alterar a textura ideal da preparação, refrigerado até atingir a temperatura de 4°C, e em seguida é batido até atingir o ponto de chantilly firme. O creme é porcionado em potes de 500 ml, devidamente etiquetado e armazenado em congelamento, com validade de até 30 dias. É servido com o auxílio de um saco de confeitiro e colocado nas fatias de Bernoffe e Melhor que a Terrinha, quando de suas finalizações.

3.4.2 Bernoffe

A Bernoffe é uma torta doce inspirada na torta inglesa banoffe, segundo Pinhel (2021, p13):

“A torta Banoffee é um doce de origem inglesa, cujo nome é uma combinação das palavras Banana e Toffee. Este último é feito da caramelização de açúcar ou melaço, juntamente com manteiga e, ocasionalmente, farinha. “

Foi desenvolvida no restaurante Hungry Monk, como uma forma de aprimorar a receita americana “Blum’s Coffee Toffee Pie”, que levava um doce feito com leite condensado cozido, café e chantilly. “A torta é composta pela massa de biscoito, caramelo, banana e chantilly no topo.” (PINHEL, 2021). Essa torta chegou ao Brasil há cerca de 20 anos, em Curitiba, no restaurante Beto Batata e logo se espalhou pelo país, sendo o *toffee* substituído por doce de leite (PINHEL, 2021).

A Bernoffe do Cá-Já é preparada com uma massa amanteigada saborizada com canela, recheada com uma grossa camada de doce de leite e recebe duas camadas intercaladas de fatias de banana distribuídas uniformemente, e polvilhadas com açúcar e canela, para a preservação da fruta (Figura 18). A canela é uma especiaria nativa do Sri Lanka, retirada da casca da caneleira, podendo ser utilizada em pedaços ou moída. É bastante versátil, podendo ser utilizada em preparações doces ou salgadas (NETO, FREIRE; LACERDA, 2016). Segundo Gasparin (2022), a canela “contém um vasto leque de compostos fenólicos com função antioxidante, com potencial aplicação como ingrediente conservante em alimentos.”

Figura 18: Bernoffe sem chantilly.



Fonte: A autora, 2023.

Depois de pronta, a torta é armazenada em geladeira, já fatiada em 8 porções, por até 7 dias. Na hora do serviço, a fatia recebe uma camada de *chantilly* de chocolate branco, e raspas de chocolate 40% (Figura 19).

Figura 19: Empratamento da Bernoffe.



Fonte: Instagram do Cá-Já, 2023.

3.4.3 Melhor que a Terrinha

No Restaurante Cá-Já a sobremesa "Melhor que a terrinha", é uma reformulação da "Terrinha" uma mousse de chocolate 70% com *crumble* de chocolate (Figura 20). Era servida em um copinho de barro, e finalizada com beldroega, hortelã ou flor comestível, fazendo alusão a um vaso de terra com planta.

Figura 20: Terrinha.



Fonte: Facebook do Cá-Já, 2018.

Já a sobremesa "Melhor que a terrinha" é uma torta feita para corte, montada em três camadas, com texturas, cores e sabores diferentes que se harmonizam: a

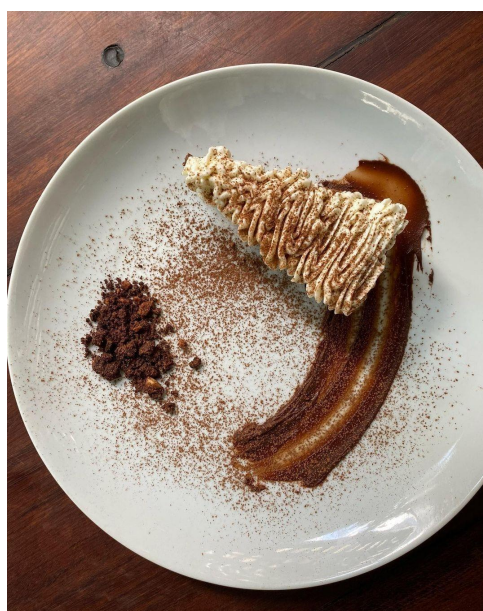
primeira camada é uma massa amanteigada de cacau com amendoim, em seguida, um soufflé de chocolate 52% compõe a segunda camada, e a terceira, é uma mousse gelada também de chocolate 52%. A torta é cortada em 12 fatias (Figura 21) e armazenada por até 6 dias em refrigeração. É servida acompanhada de uma ganache de chocolate 40% + 52%, *streusel* de cacau feito com a própria massa da torta, finalizada com o chantilly de chocolate branco nobre, e polvilhada com cacau em pó (Figura 22).

Figura 21: Porcionamento da sobremesa “Melhor que a Terrinha”.



Fonte: a autora, 2023.

Figura 22: Empratamento da sobremesa “Melhor que a Terrinha”.



Fonte: Instagram do Cá-Já, 2023.

A massa da sobremesa é do tipo *crumble* ou *streusel*, que segundo Costa et al. (2018), é uma massa em textura granulada usada principalmente para finalização de tortas. Normalmente não levam ovos, para conferir uma textura final granulosa.” Esse preparo surgiu após a Segunda Guerra Mundial, e é típico inglês. Uma preparação parecida é o *Struesel*, que se diferencia pela menor quantidade de farinha de trigo que é utilizada (ELEUTÉRIO; GALVES, 2014).

Por suas características de produção, a massa pode também se enquadrar como uma massa *sucrée*, pois apresenta “maior quantidade de açúcar (por volta de 50% em relação ao peso da farinha de trigo)” (COSTA et al., 2018). A massa preparada pelo Ca-Já leva uma proporção de 68,75% de açúcar em relação à farinha de trigo, e 1:1 entre a farinha de trigo e a manteiga, sendo aromatizada com cacau em pó e amendoim triturado, que além de sabor, confere também maior crocância ao produto final.

A camada do *biscuit* de chocolate é leve e aerada, como um suflê e preparada com chocolate 52%, claras, gemas, manteiga e açúcar. Segundo Costa et. al. (2018), os suflês são preparações aeradas que podem ser servidas quentes ou frias e têm como base um produto cremoso, são aerados com merengue francês e depois assados. Costa et. al. (2018), afirmam que o merengue é uma “espuma feita de claras, produzida pela introdução do ar que ocorre no batimento, com a adição do açúcar para dar estabilidade à mistura.” Neste caso, é utilizado um merengue francês, que age como elemento aerador da massa. Costa et. al. ainda apontam o merengue francês como um tipo de merengue feito a frio, e que necessita de cocção antes de sua utilização, sendo indicado para a produção de massas e suspiros.

Depois de batido, o merengue recebe as gemas, que são delicadamente misturadas. As gemas são ricas em gordura, proteínas e lecitina, um agente emulsificante, que promove um resultado cremoso e macio, e atua como agente gelificador (COSTA et. al., 2018). Dessa forma, promove estrutura e textura macia à segunda camada dessa sobremesa.

O chocolate 52% é um tipo de chocolate meio-amargo, assim classificado por conter pelo menos 35% de sólidos do cacau (PARÈ, 2000). É derretido em banho-maria, juntamente com a manteiga, que confere “umidade e untuosidade à preparação, auxilia na conservação e agrega sabor” (CAVALCANTI, 2023). Essa

mistura derretida é delicadamente agregada ao merengue já com as gemas, e por fim levado ao forno.

Costa et. al. (2018), na página 160, descreve mousses como:

“[...] produções aeradas e leves usadas como sobremesas ou aplicadas na montagem de variadas preparações. Podem ter diferentes bases, como ovos e creme de leite, e ingredientes de aeração como merengue. A gelatina quando utilizada desempenha o papel de dar estrutura e sustentação às moléculas da mousse, tornando possível que esta seja fatiada”

Por fim, a última camada é formada por um mousse de chocolate 52% derretido, o creme de leite fresco e a gelatina, aqui utilizada para conferir estrutura à massa. É preparada da exata mesma forma do chantilly de chocolate branco, realizando-se apenas a substituição do chocolate branco pelo chocolate meio amargo 52%.

No que refere-se às sobremesas descritas, ambas seguem a linha da confeitaria clássica francesa, tanto nas técnicas como no uso de ingredientes. Porém, vale destacar a presença da sobremesa “creminho de goiaba” no menu do restaurante, uma reinvenção do famoso Romeu e Julieta. Esta, se apresenta como um creme de goiabada batida com leite e leite em pó, bastante doce, acompanhada de um creme de queijo mais ácido, contrastando os sabores. Trazendo equilíbrio à textura, o creme recebe ainda uma camada de crumble clássico, que promove a crocância e torna o prato mais interessante.

A gastronomia regional pernambucana é um tesouro culinário que representa a herança cultural e a criatividade gastronômica da região. O processo de regionalização de pratos internacionais, ao incorporar ingredientes locais, demonstra a capacidade da culinária de evoluir e se adaptar sem perder sua identidade. A comida em Pernambuco é muito mais do que apenas sustento; é uma forma de contar histórias, celebrar a cultura e promover a união entre as pessoas.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estágio no restaurante se destinou a colocar em prática o conhecimento teórico e prático, adquiridos durante a formação acadêmica, abrangendo técnicas culinárias que englobam desde a organização prévia - *mise en place* e pré-preparo - até o preparo e a finalização de pratos, além da aplicação dos conhecimentos, tanto em termos acadêmicos quanto culturais, com enfoque especial na cozinha brasileira contemporânea.

Além disso, proporcionou compreensão mais profunda das particularidades do estabelecimento e das técnicas da cozinha mundial utilizadas, e aprimoramento do desenvolvimento profissional e intelectual, proporcionando experiências enriquecedoras através de diversas abordagens, referências e desafios que são inerentes ao ambiente de um estabelecimento comercial.

O resultado almejado e alcançado foi a aquisição de conhecimentos práticos na área de gastronomia, incluindo confeitaria, cozinha quente e fria, bem como uma maior compreensão do mercado de trabalho e o desenvolvimento de uma postura profissional mais sólida.

REFERÊNCIAS

ALEPE. **LEI Nº 13.428, DE 16 DE ABRIL DE 2008**. Pernambuco, 16 de Abr. de 2008. Disponível em: <http://legis.alepe.pe.gov.br/texto.aspx?id=6071>. Acesso em: 18 set. 2023.

_____. **LEI Nº 13.436, DE 24 DE ABRIL DE 2008**. Pernambuco, 24 de Abr. de 2008. Disponível em: <http://legis.alepe.pe.gov.br/texto.aspx?id=2452#:~:text=LEI%20N%C2%BA%2013.436%2C%20DE%2024%20DE%20ABRIL%20DE%202008.&text=Art>. Acesso em: 18 set. 2023.

_____. **LEI Nº 13.606, DE 31 DE OUTUBRO DE 2008**. Pernambuco, 31 de Out. de 2008. Disponível em: <http://legis.alepe.pe.gov.br/texto.aspx?id=7246&tipo=>. Acesso em: 18 set. 2023.

_____. **LEI Nº 13.751, DE 24 DE ABRIL DE 2009**. Pernambuco, 24 de Abr. de 2009. Disponível em: <http://legis.alepe.pe.gov.br/texto.aspx?id=5057#:~:text=LEI%20N%C2%BA%2013.751%2C%20DE%2024%20DE%20ABRIL%20DE%202009.&text=Art>. Acesso em: 18 set. 2023.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação**. Resolução - RDC nº 216/2004. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf>. Acesso em: 18 set. 2023.

ARAÚJO, R. S. de. **Características culinárias pernambucanas nos restaurantes regionais da região metropolitana de Recife-PE**. 2018. TCC - Universidade Federal Rural de Pernambuco. Recife - PE. 2018. Disponível em: https://repository.ufrpe.br/bitstream/123456789/718/1/tcc_eso_%20ROMULO%20SOARES%20DE%20ARA%c3%9aJO.pdf. Acesso em: 16 set. 2023.

ASTIGARRAGA, Mauricio. **Cozinha Oriental**. Uniasselvi. Indaial, 2019.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução – RDC No 216, de 15 de Setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas práticas para

serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 setembro de 2004.

_____. Ministério da Cultura. **A carta de Pero Vaz de Caminha**. Brasília: MEC, [s.d]. Disponível em: https://objdigital.bn.br/Acervo_Digital/Livros_eletronicos/carta.pdf. Acesso em: 15 set. 2023.

_____. **Resolução RDC nº 216**, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Órgão emissor: Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583ORDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>. Acesso em: 18 set. 2023.

BRAUNE, R; FRANCO, S. **O que é gastronomia**. 1. ed. São Paulo: Brasiliense, 2007.

CA-JÁ. RESTAURANTE. Recife, 2023. Instagram: @vempracaja. Disponível em: https://www.instagram.com/p/CrOEJoprJPP/?img_index=1. Acesso em: 15 set. 2023.

_____. **Estoy aquí queriéndote ALGHASMPORACARAMIASDADADACOMPRENDER**. Recife, 15 de setembro de 2018. Facebook: Cá-Já Restaurante. Disponível em: <https://www.facebook.com/vempracaja/photos/pb.100063739663594.-2207520000/228382374059028/?type=3>. Acesso em: 19 set. 2023.

_____. **Cardápio**. Recife. 2023. Disponível em: <https://app.qrcodepreferido.com/vempracaja>. Acesso em: 08 ago. 2023.

CASCUDO, L. da C.. **História da Alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

CAVALCANTI, H. de P. **Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório realizado em uma confeitaria especializada em cookies, na cidade do Recife**. 2023. 35 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Gastronomia) - Departamento de Tecnologia Rural, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2023. Disponível em: <https://repository.ufrpe.br/handle/123456789/4722>.

Acesso em: 19 set. 2023.

CAVALCANTI, M. L. de M. **Gilberto Freyre e as aventuras do paladar**. 2. ed. Gaia: São Paulo, 2018.

CHAVES, A. **Herança africana na gastronomia brasileira**. v. 18, n. 18. 2022. Disponível em: <http://intertemas.toledoprudente.edu.br/index.php/ETIC/article/view/9479/67651366#>.

Acesso em: 15 set. 2023.

COLLAÇO, J. **Gastronomia: A Trajetória De Uma Construção Recente**. Goiânia, v.11, n.2. Jul/dez, 2013. Disponível em: <https://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/2865/1753>. Acesso em: 15 set. 2023.

COSTA, D. et al. **Manual prático de confeitaria Senac**. [s.l.] Editora Senac, 2018.

CREMASCO, Camila Pires. **Utilização De Hortaliças Orgânicas Em Pratos Típicos Da Culinária Japonesa Na Região De Presidente Prudente**. XLII Congresso Brasileiro de Engenharia Agrícola - CONBEA 2013 Fábrica de Negócios. Fortaleza, CE, Brasil. 04 a 08 de agosto de 2013. Disponível em: https://www.researchgate.net/profile/Luis-Roberto-Almeida-Gabriel-Filho/publication/373045118_Utilizacao_de_hortalicas_organicas_em_pratos_tipicos_da_culinaria_japonesa_na_regiao_de_Presidente_Prudente/links/64d57826b684851d3d9d7668/Utilizacao-de-hortalicas-organicas-em-pratos-tipicos-da-culinaria-japonesa-na-regiao-de-Presidente-Prudente.pdf. Acesso em: 18 set. 2023.

DUMAS, A. **Grande dicionário de culinária**. Tradução: André Telles. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2006.

EMBRAPA. **Espécies e cultivares**. 09 de dezembro de 2021. Disponível em: <https://www.embrapa.br/agencia-de-informacao-tecnologica/territorios/territorio-mata-sul-pernambucana/atividades-economicas/cultivos/raizes-e-tuberculos/inhame/especies-e-cultivares>. Acesso em: 10 set. 2023.

FREYRE, G. **Assúcar: uma sociologia do doce**. 1a Edição, José Olympio, 1939.

_____. **Casa-Grande & Senzala**. 50ª edição. Global Editora. 2005.

GALVES, M.; ELEUTÉRIO, H. **Técnicas de confeitaria**. 1. ed. [s.l.] Saraiva, 2014. p. 152

GASPAR, Lúcia. **Patrimônio Imaterial de Pernambuco**. Fundação Joaquim Nabuco. Recife, 28 de maio de 2010. Disponível em: http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/index.php?option=com_content&id=808. Acesso em: 18 Set. 2023.

GASPARIN, K. **Caracterização química, nutricional e bioativa da canela orgânica, obtida a partir de Cinnamomum verum J. Presl**. 2022. Mestrado de dupla diplomação (Qualidade e Segurança Alimentar) - UTFPR, Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Curitiba, Paraná, 2022. Disponível em: <https://bibliotecadigital.ipb.pt/handle/10198/26228>. Acesso em: 18 set. 2023.

GUSMÃO, F. **Cá-Já é um restaurante que não dá para dispensar**. Jornal do Comercio. 11 de janeiro de 2018, Recife - PE. Disponível em: <https://jc.ne10.uol.com.br/canal/cultura/boa-mesa/noticia/2018/01/11/ca-ja-e-um-restaurante-que-nao-da-para-dispensar-323536.php>. Acesso em: 08 ago. 2023.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. 9. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2017.

JAPIASSU, M. **Danado de Bom!:** o Melhor da Cozinha Nordestina. São Paulo: Nova Alexandria, 2004.

JOSE, J. F. B. S. **Estratégias alternativas na higienização de frutas e hortaliças**. Revista de Ciências Agrárias, v. 40, n.3, 2017. Disponível em: <https://revistas.rcaap.pt/index.php/rca/article/view/16502>. Acesso em: 18 set. 2023.

KOVESI, B. et al. **400g:** técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.

LANA, M. M.; TAVARES, S. A. (Ed.). **50 Hortaliças:** como comprar, conservar e consumir. 2. ed. rev. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2010. 209 p. il. color.

LÖBLER, Carlos A.; OLIVEIRA, Roneide G.; COSTA, Luana A S. **Cozinha da Ásia**. Grupo A, 2019. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788533500372/>. Acesso em: 18 set. 2023.

NETO, N. L; FREIRE, R; LACERDA, I. **Misturando sabores**: receitas e harmonizações de ervas e especiarias. Ed. Senac. São Paulo. 2016. ISBN 978-85-396-1148-5.

NOCE, D. **Confeitaria com Dani Noce**. Curseria. São Paulo, 2018

OLIVEIRA, Ana Rita de Melo. **Processo de Formação das Estratégias do Restaurante Leite entre 1882 e 2009**: Estudo de Caso do Primeiro Food Service de Pernambuco. VII Seminário ANPTUR. 20 e 21 de setembro de 2010 – Universidade Anhembi Morumbi – UAM/ São Paulo/SP. Disponível em: <https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/7/139.pdf>. Acesso em: 18 set. 2023.

PARÈ, J. **Chocolate everything**. Company's Coming. Edmonton, Alberta, CN. 2000. ISBN 1-895455-64-2.

PINHEL, G. de M. **Identidade visual da loja de tortas banô**. 2021. 62 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Comunicação Visual - Design) - Escola de Belas Artes, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2021. Disponível em: <https://pantheon.ufrj.br/bitstream/11422/16935/1/GMPinhel.pdf>. Acesso em: 18 set. 2023.

ROÇA, R. O. **Cura de carnes**. Universidade Estadual Paulista (UNESP) – Botucatu, 2002. Disponível em: <https://www.fca.unesp.br/Home/Instituicao/Departamentos/Gestaoetecnologia/Teses/Roca111.pdf>. Acesso em: 19 set. 2023.

_____. **Orientação técnica: carne e derivados**. In: Congresso de Extensão Universitária. Universidade Estadual Paulista (UNESP) - Botucatu, 2001.

ROMEIRO, E. T. **Carne bovina**. 18 de agosto de 2019. Apresentação do Power Point em aula de Cozinha Fria. UFRPE.

_____. **Slides Centro Itália**. 8 de agosto de 2022. Apresentação do Power Point em aula de Cozinha Clássica II. UFRPE.

_____. **Slides Norte Itália**. 1 de julho de 2022. Apresentação do Power Point em

aula de Cozinha Clássica II. UFRPE.

SANTOS, D. M. **História da gastronomia mundial**. Uniasselvi. Indaial: 2018. ISBN 978-85-515-0150-4. Disponível em: <https://www.uniasselvi.com.br/extranet/layout/request/trilha/materiais/livro/livro.php?codigo=29176>. Acesso em: 19 set. 2023.

SILVA, A. D. A. **Inhame**. In: EMBRAPA. 9 de novembro de 2021. Disponível em: <https://www.embrapa.br/agencia-de-informacao-tecnologica/territorios/territorio-mata-sul-pernambucana/atividades-economicas/cultivos/raizes-e-tuberculos/inhame>. Acesso em: 15 set. 2023.

SILVA, A. L. S; SIMONCINI, J. B. V. B; SILVA, J. M. da. **Ossobuco à italiana: a tributação no prato**. Revista de Gastronomia. CES/JF. Juiz de Fora, 2019. Disponível em: <https://seer.uniacademia.edu.br/index.php/revistadegastronomia/article/viewFile/1886/1226>. Acesso em: 16 set. 2023.

WILSON, BEE. **Pense no garfo: uma história da cozinha e de como comemos**. 1. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2014.

WRIGHT J; TREUILLE E. **Le cordon bleu: todas técnicas culinárias**. 2. ed. São Paulo: Editora Marco Zero, 1997.