

CORTE DE LEGUMES E SEUS USOS NAS AULAS PRÁTICAS NA DISCIPLINA DE HABILIDADES TÉCNICAS E GASTRONÔMICAS.

XXVIII Encontro de Iniciação à Docência

Isadora Duarte Pimentel, Eveline de Alencar Costa, Diana Valesca Carvalho, Robson Nascimento da Mota

Sabendo que os cortes em legumes são bastante relevantes para a gastronomia, o presente trabalho tem por objetivo apresentar os principais tipos de cortes usados durante as aulas práticas das disciplinas de Habilidades Técnicas Culinárias I e II do curso de Gastronomia da Universidade Federal do Ceará. A pesquisa se desenvolveu a partir de uma investigação bibliográfica e pela observação nas referidas aulas práticas. Os cortes nos legumes devem ser semelhantes na forma e tamanho, para que a cocção ocorra por igual e tenham aparência atraente. Os clássicos tipos de cortes são necessários para interpretar e executar de forma correta uma receita. É necessário ter em mente o porquê de usar tal corte. Deve-se considerar não apenas a perfeição usada no corte, como também a uniformidade e o aproveitamento máximo do alimento e qual será sua aplicação no resultado desejado (KOVESI et al., 2007). Os cortes gastronômicos aplicados em legumes e utilizados nas aulas práticas são os bastões: Pont neuf, Bâtonnet, Palito, Mignonnette e Cheveux; Os cubos: Cubos de mirepoix, macedônia E brunoise; A juliana ou julienne; O corte paysanne; Chips; Portuguesa; Prussiana; Champignon; Vichy; Sifflet; Canelado; Flores; Rodelas; Noisette ou parisienne; e os torneados Olivette, cocotte, inglesa, château e fondant. Estes cortes são usados em inúmeros tipos de preparos. Atualmente existem cerca de mais 20 diferentes cortes em legumes seguidos de ainda alguns outros tantos cortes contemporâneos, feitos com faca ou com auxílio de utensílios como mandolinhas, boleadores e afins. Utilizam-se esses cortes não apenas pelo efeito visual, pois além da parte estética, o corte modifica o sabor e textura do prato final. Sendo assim, o curso de Gastronomia e a prática em laboratórios leva para os alunos um aperfeiçoamento de conhecimentos para atuar como bons profissionais.

Palavras-chave: Gastronomia. Cortes gastronômicos. Legumes. Aula prática.