

PREPARAÇÕES AROMÁTICAS

XXVIII Encontro de Iniciação à Docência

Lucas Vasconcelos de Oliveira, Diana Valesca Carvalho, Eveline de Alencar Costa, Robson Nascimento da Mota

O estudo tem por finalidade explicar sobre as principais preparações aromáticas utilizadas na gastronomia, tanto na clássica, quanto na contemporânea: o Mirepoix, o Matignon, a Cebola brulée, a Cebola piqué, o Bouquet garni e o Sachet d'épices, enfatizando a composição e a aplicabilidade das mesmas. Muitas são as preparações aromáticas existentes e utilizadas na cozinha, desde à clássica, até a contemporânea. Assim, o leque para a utilização das mesmas se torna amplo. Dessa forma, fica claro a relevância em conhecer a composição dessas preparações, ou seja, saber pelo que são constituídos, a fim de saber qual aplicabilidade é mais cabível aos mesmos. O objetivo do estudo é abordar a composição (pelo que são constituídas) e o uso das preparações aromáticas mais utilizadas na gastronomia. Em suma, preparações aromáticas são misturas de ingredientes (em geral legumes, ervas e especiarias) utilizadas para dar sabor as receitas. O estudo relacionou a aplicabilidade das preparações à composição das mesmas, ou seja, levando em consideração os ingredientes que às compõe. Assim, percebe-se que as propriedades dos ingredientes utilizados influenciam diretamente no resultado final, ou seja, estes podem engrandecer ou comprometer a preparação final. Portanto, percebe-se o quão considerável é o conhecimento dos aromáticos, para que sua utilização seja feita com parcimônia, isto é, com cuidado e precaução.

Palavras-chave: Aromáticos. Gastronomia. Preparações aromáticas. Culinária.