

# **GARDE MANGER: APERITIVOS E HORS D'OEUVRES**

Luana Cavalcante Gonçalves da Silva, Aryelle Leite de Almeida, Luiz Eduardo Carvalho Rocha, Victor César Jucá de Sousa, Rafael Queiroz Gurgel do Amaral, Robson Nascimento da Mota

A presente pesquisa foi realizada na disciplina de Cozinha Fria do Curso de Gastronomia da UFC, com características qualitativa, exploratória e descritiva, a qual aborda aspectos do garde manger e apresenta técnicas e preparos aplicados. Nela objetivou-se apresentar o conceito de garde manger, os serviços e as técnicas utilizadas neste setor. Ademais, buscou-se realizar a síntese dos diferentes conceitos sobre Aperitivos e Hors-d'oeuvres existentes em diferentes literaturas, ressaltando suas técnicas, seus tipos e suas diferentes formas de se manifestar em regiões distintas por meio da exemplificação de algumas preparações. Por meio de pesquisa bibliográfica em livros e periódicos, foi feita uma revisão da literatura apontando as semelhanças e discordâncias entre os autores, principalmente sobre o conceito de Hors-d'oeuvres. Inicialmente, garde manger denominava um local fresco de armazenamento de comida onde se estocavam os alimentos processados e se preparavam pratos frios para banquetes. Atualmente, garde manger designa um setor e uma função na cozinha, o qual é voltado para a produção de aperitivos, hors-d'oeuvre, saladas, sanduíches, sopas frias, patês, entre outros. Quanto ao conceito de Aperitivos e Hors-d'oeuvres, há divergências quanto à sinonímia ou não dos termos, mas todos os autores consultados concordaram com o serviço destes preparos ser feito antes da refeição. Para o preparo e o serviço são utilizadas técnicas que prezam por pequenas porções, com aroma e textura agradáveis e com sabor que não sobressaia os pratos que serão servidos posteriormente. Outrossim, percebeu-se que estes preparos apresentam singularidades quando servidos nas diversas regiões do mundo, de acordo com as especificidades de cada local. Dessa forma, concluiu-se que ambas as preparações têm como finalidade estimular o apetite, sendo preparadas em pequenas porções e são servidas antes das refeições, podendo serem servidas frias ou quentes, com variações de acordo com a região.

Palavras-chave: Aperitivos. Hors-doeuvres. Garde Manger. Cozinha Fria.