♥ Salgados Fritos ♥



By Culinarista Juliana Santos

Conteúdo

Segurança alimentar 3
Boas Práticas 3
Dicas importantes de higiene na cozinha 4
O local de trabalho 4
Equipamentos e utensílios 5
Balanceamento da receita 6
Divisão da massa 6
Balanceamento da receita 7
Finalidades do balanceamento 7
Divisão da massa 7
Acondicionamento 7
Congelamento 7
Embalagem 8
Identificação 8
Etapas e métodos da preparação dos salgados 8
Tabela de medidas e equivalências 8
Massa base para salgadinhos fritos 9
Coxinha 10
Coxinha: Montagem 10
Risole: 11
Rissole: Montagem 12
Bolinha de queijo: 13
Bolinha de queijo: Montagem 13
Massa de batata-baroa (mandioquinha) 14
FRITURA 15
Sabão caseiro: 16

Segurança alimentar

Um alimento seguro é aquele que não oferece riscos à saúde de quem o consome.
Os contaminantes são substâncias ou agentes estranhos aos alimentos que sejam considerados nocivos a saúde humana ou que comprometam sua integridade.
"Conhecer o inimigo para poder combatê-lo."
São três os tipos de contaminação que podem comprometer os alimentos:

- Contaminação química:

Ocorre pelo contato do alimento com produtos químicos, tais como detergentes, desinfetantes, venenos para matar ratos, inseticidas, entre outras substâncias que podem, por engano ou descuido, contaminar os alimentos. Algumas substâncias podem já estar no alimento que compramos, como é o caso dos agrotóxicos e antibióticos, por falha na produção.

- Contaminação física

É causada por materiais sólidos, como fios de cabelo, cacos de vidro, prego, pedaços de esmalte ou até sujidades do alimento.

- Contaminação biológica

É a pior das três e é causada pelos micro-organismos (ou micróbios), que compreendem: bactérias, fungos, vírus ou parasitas capazes de provocar doenças. Eles podem causar diarreia, vômito, febre e também doenças graves e até causar a morte. Os micro-organismos têm esse nome porque são invisíveis a olho nu, e só pode ser vistos através de microscópio. Mas nem todos os micro-organismos são perigosos para nossa saúde. Alguns são usados para produzir alimentos, como queijos, iogurtes, vinhos, vinagre, pães, cervejas, etc.

Boas Práticas

O que são boas práticas?
Ao adotar as boas práticas, você vai engatar seu "bonde" numa corrente que deve ter início muito antes, na aquisição de cada matéria prima. Veja este exemplo de representação do processo de produção de alimentos.

Compras >> recebimento >> armazenamento: a seco, refrigerado ou congelado >>pré-preparo >> preparo e cocção >> distribuição >> manutenção a quente ou a frio.

Para cada etapa aqui apresentada, vai haver cuidados e procedimentos adequados para que o produto, não seja adquirido com algum contaminante e não sofra nenhuma contaminação.
As boas práticas devem seguir por todo ciclo até a boca do consumidor.
Boas práticas são normas e procedimentos nas práticas de higiene pessoal, equipamentos, utensílios e ambiental recomendada para o manuseio dos alimentos.
O objetivo das boas práticas é evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.

Dicas importantes de higiene na cozinha

Os panos de pratos sujos e as esponjas de lavar louça podem contaminar as mãos, os utensílios e os alimentos.

- Troque os panos com frequência!
- Use somente panos limpos.
- Use um pano para secar os pratos e utensílios e outro para secar as mãos.
- Troque a esponja de lavar sempre que apresentar alterações ou odores. O ideal é que sejam bem lavadas, após o uso, e mantidas em local seco.

Cuidados com o lixo são fundamentais para controlar as pragas urbanas, como moscas, baratas, formigas, pernilongos, ratos, pombos e outros vetores de doenças.

- As lixeiras devem ter tampa, saco plástico e devem ser mantidas sempre fechadas.
- O lixo deve ser retirado todos os dias.
- Após retirar o lixo, as lixeiras devem ser lavadas.
- Louça suja na pia, de um dia para o outro, atrai pragas e favorece a multiplicação de micro-organismos
- Lavagem das mãos
- Quando devemos lavar as mãos?
- Antes de começar a manipular alimentos.
- Após utilizar o banheiro.
- A cada troca de atividade (exemplo atender o telefone e depois enrolar doces)
- Após assoar o nariz, tossir ou espirrar.
- Após manipular o lixo.
- Após outras atividades como manipular dinheiro, atender ao portão, entre outros.

O local de trabalho

O local deve ser:

- Limpo e organizado, cada utensílio em seu devido lugar.
- Bem iluminado e ventilado.
- O piso, a parede e o teto, conservados e sem rachaduras, goteiras, infiltrações, mofos e descascamentos. Em cores claras, de superfície lisa e fácil limpeza, o piso deve ter caimento em direção ao ralo, para evitar o acúmulo de água.

Faça limpeza sempre que necessário e, no final das atividades de trabalho, os equipamentos deverão estar sempre limpos e prontos para o uso, quando não em uso protegidos da contaminação.

Utensílios necessários: Colheres e xícaras medidoras.





Rolos: preferência por rolo em polietileno.

Panelas e frigideiras

Preferência por panela e frigideira de fundo grosso.
Dica: Panela de pressão cortada é ótima!



Espátulas e colheres,De preferência em bambu
Para fritar os salgados peneira para fritura que encaixe na frigideira.

Equipamentos necessários

Fogão (de uso doméstico ou industrial)
Fritadeira (garante melhor fritura)
Processador (agiliza no preparo dos recheios)
Balança (garantia de padronização)

Equipamentos e utensílios

Utensílios

O que levar em conta na hora de comprar:

- Boa qualidade
- Fabricantes conhecidos
- Só o indispensável
- Desenho sanitário _ Material adequado, resistente e fácil de higienizar.
- Foco nas necessidades do produto

O que levar em conta na hora de manter:

- Higiene dos utensílios e equipamentos
- Sempre secos e protegidos da contaminação
- Limpeza com detergente ou sabão, após cada tarefa.
- Secagem com pano limpo
- Manter sempre pronto para uso
- Manutenção preventiva e não somente corretiva.

Dicas:

“Equipamento certo é tudo de bom. Utensílio também. Mas tudo tem que ser na medida, mesmo.Às vezes sobram equipamentos na cozinha, móveis no salão;outras vezes, faltam. Tente evitar isso.Em geral,quem trabalha sabe direitinho do que precisa. Invista nos equipamentos e utensílios adequados e necessários.Você vai ver como as coisas funcionam muito melhor.”

“Na montagem de um empreendimento, é fundamental planejar a organização operacional.”

Balanceamento da receita

Conhecer e utilizar corretamente essas ferramentas são de fundamental importância para o sucesso da sua padaria, da sua loja, da sua doceria ou confeitaria; e muito mais para os profissionais dessas áreas que trabalham com encomendas em casa para se evitar o desperdício, ou a repetição de receitas desnecessariamente.
Balancear receitas significa determinar a quantidade de cada ingrediente que entrará na formulação da massa, segundo as características desejadas para o produto final.
Ao formularmos uma receita quatro fatores devem ser levados em consideração:
A função que cada ingrediente exerce na massa e no produto final, as porcentagens máximas e mínimas toleráveis, as características internas e externas desejadas para o produto final, os métodos utilizados na panificação.

Finalidades do balanceamento

- Controle de qualidade: Estabelecer padrões de qualidade para os produtos e processos, assegurando uniformidade na produção e permitindo identificar possíveis falhas no processo e suas causas;
- Normalização e registro: Descrição completa do processo, incluindo tempos de masseira, descanso, fermentação, cocção, temperatura da massa e do forno, tamanho das peças. Isso permite que todos os funcionários desenvolvam as receitas da mesma forma, auxiliando na solução de imprevistos e criando uma identidade para o estabelecimento;
- Controle de estoque: Proporciona redução de custos pelo uso correto das matérias-primas, evitando desperdício;
- Controle da produção: possibilita avaliação financeira do negócio através do dimensionamento da produção, dos custos e lucros.

Divisão da massa

A divisão pode ser feita manualmente, com o uso de uma faca ou espátulas ou então nas divisórias, máquinas próprios desenvolvidas para este fim.

Balanceamento da receita

Conhecer e utilizar corretamente essas ferramentas são de fundamental importância para o sucesso da sua padaria, da sua loja, da sua doceria ou confeitaria; e muito mais para os profissionais dessas áreas que trabalham com encomendas em casa para se evitar o desperdício, ou a repetição de receitas desnecessariamente.
Balancear receitas significa determinar a quantidade de cada ingrediente que entrará na formulação da massa, segundo as características desejadas para o produto final.
Ao formularmos uma receita quatro fatores devem ser levados em consideração:
A função que cada ingrediente exerce na massa e no produto final, as porcentagens máximas e mínimas toleráveis, as características internas e externas desejadas para o produto final, os métodos utilizados na panificação.

Finalidades do balanceamento

- Controle de qualidade: Estabelecer padrões de qualidade para os produtos e processos, assegurando uniformidade na produção e permitindo identificar possíveis falhas no processo e suas causas;
- Normalização e registro: Descrição completa do processo, incluindo tempos de masseira, descanso, fermentação, cocção, temperatura da massa e do forno, tamanho das peças. Isso permite que todos os funcionários desenvolvam as receitas da mesma forma, auxiliando na solução de imprevistos e criando uma identidade para o estabelecimento;
- Controle de estoque: Proporciona redução de custos pelo uso correto das matérias-primas, evitando desperdício;
- Controle da produção: possibilita avaliação financeira do negócio através do dimensionamento da produção, dos custos e lucros.

Divisão da massa

A divisão pode ser feita manualmente, com o uso de uma faca ou espátulas ou então nas divisórias, máquinas próprios desenvolvidas para este fim.

Acondicionamento

Consiste na deposição dos produtos nas assadeiras ou esteiras. Devem ser tomados os devidos cuidados no posicionamento das peças, como distanciamento, acerto das pontas, posição do fecho, para evitar perda da qualidade no produto final.

Congelamento

Os salgados devem ser acondicionados em assadeiras ou bandejas e congelados em aberto por aproximadamente 2 horas.

Embalagem

Após congelados, devem ser embalados em bandejas de isopor e plástico filme ou em saquinhos.

Identificação

Os salgados devem receber etiquetas com as seguintes informações

- Produto/recheio
- Data de Fabricação:
- Validade:
- Responsável

Etapas e métodos da preparação dos salgados

Fluxograma do processo de preparação dos salgados

- Pesagem dos ingredientes;
- Preparo da massa;
- Divisão da massa (pesagem)
- Modelagem;
- Acondicionamento;
- Resfriamento/Congelamento
- Controle de qualidade
- Comercialização

Tabela de medidas e equivalências

E para facilitar a vida de muitas padeiras, aí vai uma tabela de medidas e equivalências. Vocês podem utilizar a tabela em qualquer receita, porém volto a lembrar que a receita ficará mais precisa com o uso da balança.

Obs: Os valores acima são aproximados, já que as medidas e equivalências dessas tabelas apresentam pequenas variações dependendo da fonte pesquisada. Fique atento ao formato das xícaras, copos e outros itens.

Medidas	Líquido	Açúcar	Farinha de Trigo	Amido de Milho	Chocolate em Pó	Leite em Pó	Manteiga
1 xícara De chá	240ml	180g	120g	100g	90g	100g	200g
$\frac{3}{4}$ xícara De chá	180ml	135g	90g	75g	68g	75g	150g
$\frac{1}{2}$ xícara De chá	120ml	90g	60g	50g	45g	50g	100g
$\frac{1}{4}$ xícara De chá	60ml	45g	30g	25g	23g	25g	50g
Colher de sopa	15ml	12g	8g	7g	6g	8g	16g

Massa base para salgadinhos fritos

Essa massa é a base para coxinha, risoles, enroladinho de salsicha e bolinha de queijo.
VALIDADE 3 horas em temperatura
ambiente. Congelar apenas com os salgadinhos já montados

Ingredientes
900 ml de caldo do cozimento
1 dente de alho
120 ml de óleo
1 colher (chá) de tempero
500 g de farinha de trigo

PREPARO

• Frite o dente de alho em parte do óleo, até dourar, retire o alho e acrescentar o tempero, adicione o caldo peneirado e o restante do óleo. Deixa até levantar fervura.
• Adicione a farinha de trigo de uma só vez, mexendo sem parar.
• Cozinhe bem em fogo médio por, aproximadamente, 5 minutos.
• Retire do fogo, coloque sobre uma superfície limpa e seca.
• Sove bem a massa ainda quente sobre a bancada.
• Reserve em embalagem plástica.
• Reserve por até 3 horas fora da geladeira em saquinhos plásticos.

Coxinha

Recheio de frango
PREPARO
• Coloque o óleo, a cebola e o alho na panela.
• Leve ao fogo, mexendo até refogar.
• Acrescente os tomates picados sem sementes.
• Deixe até que murchem.
• Adicione o frango já cozido e desfiado e a farinha de trigo.
• Junte o sal e cozinhe por 5 minutos.
• Reserve.
Coxinha
Recheio de
frango com Catupiry®
Ingredientes
500 g de recheio de frango pronto
150 g de Catupiry® forneável• O recheio de frango deve ser preparado da mesma forma que na receita anterior.
• O Catupiry® é utilizado no momento da
montagem das coxinhas.
Para o recheio de frango com catupiry, recomendamos a
marca de requeijão cremoso Catupiry®. Assim, todos os
nossos clientes receberão produtos com o mesmo padrão de qualidade. Pulo do gato:
CHOQUE TÉRMICO PARA RESFRIAMENTO DO RECHEIO
• Retire o recheio do fogo e coloque em uma bacia com
água e cubos de gelo.
• Deixe por, aproximadamente, 15 minutos até
que esfrie completamente.
• Depois de frio, tampe e coloque a etiqueta de segurança.
• Leve à geladeira.
POR QUE CATUPIRY®?
O requeijão cremoso Catupiry® é um produto forneável, ou
seja, resistente a temperaturas mais altas. Assim, ao fritar
os salgadinhos, eles não vão se desmanchar no óleo quente.

Coxinha: Montagem

Organizar a produção em série das coxinhas irá garantir economia de tempo e padrão de peso e tamanho para os produtos.



PRODUÇÃO E PADRÃO DAS MASSAS
PRODUÇÃO E PADRÃO DOS RECHEIOS
MONTAGEM DA COXINHA DE FRANGO E CARNE-SECA
MONTAGEM DA COXINHA DE FRANGO COM CATUPIRY®
• Com uma balança, separe toda a massa em porções de 20 g.
• Depois de porcionar toda a massa, cubra as porções
com plástico e reserve.
• Com uma balança, separe todo o recheio em porções de 5 g.
• Cubra com plástico e reserve.

• Pegue a porção já pesada e molde em formato de coxinha com as mãos.
• Com o dedo, abra uma covinha no meio.
• Acrescente o recheio já porcionado.
• Modele com as mãos.
• Pegue a porção já pesada e molde em formato de coxinha com as mãos.
• Com o dedo, abra uma covinha no meio.
• Acrescente o recheio de frango já porcionado.
• Com a própria bisnaga, coloque o equivalente a um grão-de-bico de Catupiry® junto ao recheio de frango.
• Modele com as mãos.

Risole:

Recheio de carne
Ingredientes
50 ml de óleo
50 g de cebola picada
10 g de alho espremido
500 g de patinho moído
50 g de azeitona verde sem caroço
7 g de farinha de trigo
30 ml de água
15 g de tempero
PREPARO
• Aqueça o óleo em fogo alto, junte a cebola, o alho e refogue até dourarem ligeiramente.
• Acrescente a carne moída e frite bem.
• Adicione a água, as azeitonas e deixe cozinhar.
• Junte a farinha de trigo e misture bem.
• Cozinhe por, aproximadamente, 5 minutos em fogo médio e retire do fogo.
• Deixe esfriar para utilizar.
Caso não vá utilizar na hora, faça o processo de choque térmico para resfriamento do recheio indicado na receita da Coxinha: Recheio de frango.
Rissole: Recheio de presunto e queijo
Ingredientes
300 g de presunto ralado
200 g de queijo muçarela ralado
50 g de creme de leite
Sal e orégano a gosto
Preparo
Rale o presunto e o queijo em um ralo grosso ou no processador. Junte o creme de leite; sal e orégano.
• Misture bem.
• Reserve para a montagem.
Dica: O presunto e o queijo ficam mais fáceis de ralar

quando estão gelados.

Rissole: Montagem

PRODUÇÃO E PADRÃO DAS MASSAS
PRODUÇÃO E PADRÃO DOS RECHEIOS
MONTAGEM

• Em uma superfície lisa e polvilhada com farinha, abra a massa deixando 0,5 cm de altura.
• Depois de aberta, corte em pequenos círculos com cortador de 6 cm de diâmetro.
• Pese o círculo para que tenha 20 g de massa.
• Corte toda a massa seguindo esse padrão e reserve.
Dica: Quem não tiver o cortador, pode cortar o círculo Com um copo de aperitivo.
• Em uma balança, separe todo o recheio em porções de 5 g.
• Coloque o recheio dentro de cada círculo.
• Feche, formando uma meia-lua.







Bolinha de queijo:

Recheio de queijo
Ingredientes
250 g de queijo muçarela ralado
250 g de queijo parmesão ou meia cura ralado
15 g de creme de leite
Sal e orégano a gosto.

PREPARO
• Rale os queijos em ralo grosso ou processador, junte os outros ingredientes.
• Divida em porções de 5 g.
• Reserve para a montagem.

Bolinha de queijo: Recheio de quatro queijos
Ingredientes
100 g de queijo prato ralado
100 g de queijo provolone ralado
100 g de queijo parmesão ralado
100 g de Catupiry®
Preparo:
Misture ao Catupiry® os queijos prato, provolone
e parmesão ralados.

• Faça bolinhas de 5 g e leve à geladeira por 1 hora.
• Depois de gelado, faça a montagem.

Bolinha de queijo: Montagem

PRODUÇÃO E PADRÃO DAS MASSAS
MONTAGEM DAS BOLINHAS DE QUEIJO

• Com uma colher de chá, pegue uma porção de massa
básica para salgados fritos e faça uma bolinha de 15 g.
• Porcione toda a massa em bolinhas de 15 g.
• Molde a massa em bolinhas com as mãos.
• Aperte a bolinha abrindo um buraco no meio.
• Recheie com a opção de recheio escolhida e feche bem.
• Enrole novamente nas mãos para dar forma.
• Repita o procedimento com toda a massa e o recheio.
Como empanar salgadinhos fritos
Os salgadinhos ensinados anteriormente: coxinha, risole, bolinha de queijo e croquete devem ser empanados de acordo com as instruções abaixo:
Ingredientes
200 ml de água

20 g de trigo
10 g de sal
400 g de farinha de rosca

PREPARO
• Coloque a água , o trigo e o sal em um pote fundo.
• Umedeça o salgado com as mãos.
• Passe na farinha de rosca.
• Com os salgadinhos já montados e empanados, separe-os em bandejas e~~ou~~ assadeiras.
• Leve para o freezer por 1 hora.
• Retire do freezer.
• Coloque em saquinhos em porções de 50 unidades de salgadinhos.

Etiqueta:
Esse modelo de etiqueta deve ser inserido em todos os salgados que serão congelados.
Produto:
Data de fabricação:
Validade: 3 meses.

Obs: As bolinhas de queijo Congelado por apenas 30 dias, evita formação de cristais de gelo.
Dica: Nesse processo, é utilizado água em vez de ovo, pois, dessa forma, o salgadinho não irá encharcar no momento da fritura.
Descongelamento e fritura dos salgadinhos
Para fritar os salgadinhos, retire as bandejas ou pacotes congelados do freezer e coloque na geladeira 1 hora antes de fritar.

Massa de batata-baroa (mandioquinha)

DURABILIDADE - 90 dias no congelador
RENDIMENTO - 40 unidades de 50 g ou 100 unidades de 20 g

Ingredientes
MASSA
- 750 g de farinha de trigo
- 720 ml da água do cozimento da
- batata baroa (mandioquinha)
- 500 g de batata-baroa (mandioquinha) cozida
- 40 g de banha, gordura vegetal ou manteiga
- 20 g de caldo de galinha (2 cubos)

Ingredientes
PARA EMPANAR

- 300 ml de água
- 50 g de amido de milho
- 45 g em ovos
- 7 g de caldo de galinha em pó
- Farinha de rosca (não vai na mistura)

PREPARO DA MASSA

Descasque a batata-baroa e cozinhe em uma panela com 1,2 l de água, até ficar macia. Escorra e faça um purê.Reserve 720 ml da água do cozimento.Em uma panela, ferva a água reservada, a banha e o caldo de galinha.Assim que a água abrir fervura, coloque toda a farinha de trigo e mexa sem parar, até que a massa fique homogênea e desgrude do fundo da panela.Coloque a massa na bancada, abra e adicione o purê de batata-baroa. Sove-a ainda quente, assim que possível, até que fique lisa e homogênea. Porcione a massa no peso desejado, boleie, recheie e modele o salgado. Passe o salgado na mistura para empanar e depois na farinha de rosca. Frite.

FRITURA

Ingredientes
900 ml de óleo de cozinha
Caixas de papelão para salgados
PREPARO
• Frite os salgadinhos em 900 ml de óleo, aproximadamente 8 salgadinhos por vez.
• A temperatura do óleo deve ser de 180°C.
• Após 13 usos, substitua o óleo.
• Depois que o óleo estiver frio, coloque-o em uma garrafa PET.
• Encaminhe a garrafa de óleo para uma cooperativa que reaproveite o material.
Dicas: A ordem de fritura dos salgadinhos para preservar o óleo deve ser coxinha, rissole,bolinhas de queijo, croquete e quibe.



Para limpar o óleo:
- Se estiver com farinha, coe no filtro de papel.
- Se algum salgadinho abrir no momento da fritura, passe o óleo por uma peneira de aço.

DESCARTE CORRETO DO ÓLEO
Depois de 13 usos, o óleo deve ser substituído. Dessa forma, você garantirá a qualidade dos seus salgadinhos.
O descarte correto do óleo, além de contribuir para a geração de renda em cooperativas, evita o entupimento dos encanamentos, além da poluição de rios. Veja abaixo como descartá-lo da maneira correta:
Depois que o óleo estiver frio, coloque-o em uma garrafa PET.
• Encaminhe a garrafa de óleo para uma cooperativa que reaproveite o material.

Dica de reaproveitamento do óleo:

Sabão caseiro:

Ingredientes:
4,5 litros de óleo utilizado em frituras (peneirado)
1 litro de álcool 98,6
1, 5 litro de água morna
1 kg de soda (Yara*)
2 colheres (sopa) de óleo de eucalipto
Preparo: Em um balde grande, coloquea água é a soda, mexa com cuidado para dissolver a soda. Junte os outros ingredientes e bata até ganhar consistência.
Após ganhar consistência coloque em potes individuais (pote de margarina, ou outro de sua preferência).
Se optar por sabão em Barra, coloque sobre uma base e nivela . Quando esfriar corte no tamanho desejado.
Ótimo para dar brilho nas panelas.
Obs: use luva e máscara de proteção