Guia do empratamento P E R F E I T O

MASSAS



COMO EMPRATAR A SUA MASSA COMO UM CHEF ESTRELADO



O empratamento e a apresentação de alimentos são fundamentais para manter seus convidados felizes enquanto experimentam sua comida!

As pessoas comem com os olhos, e um prato belamente montado e criativo aumenta o desejo de quem for provar seus pratos...Até o sabor da sua comida melhora!

Embora não hajam regras quando se trata em fazer o empratamento, existem vários conceitos importantes a serem lembrados ao preparar e apresentar as deliciosas criações culinárias tanto em sua casa como em seu restaurante (caso você possuir um).

Escolha o prato perfeito

Selecionar o prato certo para a sua refeição é fundamental para a apresentação atraente de alimentos!

Escolha o prato de tamanho certo. Escolha seu prato com sabedoria, certificando-se de que ele é grande o suficiente para permitir que seu alimento se destaque, mas pequeno o suficiente para que suas porções não pareçam muito pequenas.

A cor do seu prato também é significativa. Pratos brancos são populares porque criam alto contraste e fornecem um fundo neutro para suas criações coloridas.



"Pense em você como um artista, o prato como sua tela e a comida como sua tinta e pincel".

Manu Oltramari

Prato fundo:

Prato ideal para suas massas, o prato fundo acomoda bem massas que levam mais molho. Eles foram pensados para preservar por mais tempo a temperatura da refeição e também para que você e seus convidados fiquem mais à vontade na hora de se servir quando a refeição possui um volume maior de líquidos.



Prato raso:

Mais comum no nosso dia a dia, ele já é chamado de prato de mesa.
Ele pode ser apresentado junto com um sousplat ou não, dependendo da ocasião e em alguns conjuntos há uma pequena variação de tamanho entre o prato destinado ao almoço e de jantar, sendo o primeiro ligeiramente menor. A massa servida nesse tipo de prato é a massa gelada, ou massas com pouco molho como a lasanha e massas curtas com molhos densos.



Prato de salada ou sobremesa:

Medindo aproximadamente 20 cm, estes pequeninos e delicados pratos podem acompanhar você em quase todas as refeições do dia. O estilo de massa ideal para servir, é massa de menu degustação. Ex: 1 ravióli de cada sabor para seu cliente provar.

Empratando massas como um mestre!

1 - Use um prato que destaque a sua massa. Nesse caso podem ser pratos fundos se a massa tiver muito molho e raso se
a massa for mais sequinha.

2 - Com a ajuda de um pegador de massa, coloque a massa em forma de montinho somente no centro do prato. O segredo do emparamento de massas é não esparramar a massa por todo o prato.

3 - Se a massa for com vegetais, frutos do mar, carnes, pegue um pouco desses ingredientes que sobrou na panela e
coloque por cima da massa.

4 - Finalize com ervinhas como o alecrim, o tomilho, ceboulette e ramos inteiros de salsinha que dão um toque de altura para o prato.

5 - Adicione um fio de azeite de oliva para deixar o prato com um brilho incrível.


1
2
3
4
5
MASSA • ITALIANA
MESTRE
MASSAS & MOLHOS
AUTÊNTICA

Utensílios para empratamento

Colheres
Você também vai querer ter uma variedade de colheres na mão. Elas são muito úteis para servir massas curtas.





Pegador de massa
Elas ajudaram a empatar massas longas e deixar seu prato com altura.

Pincéis
Os pincéis de decoração têm uma variedade de aplicações. Você pode usá-los tanto para fazer de trabalhos detalhados como para pinceladas largas ao aplicar molhos para decorar pratos.





Moldes
Moldes também são muito importantes para cortar lasanhas e deixar o seu prato com cara de restaurante estrelado.
Ao empratar alimentos com moldes, você fornecerá apelo visual e manterá seu prato organizado.

Acompanhe Manu nas mídias sociais!

1

Assine meu canal no Youtube: **Manu Oltramari**
Lá você pode encontrar conteúdos fantásticos sobre gastronomia, vinhos e vlogs.

2

Curta minha página no Facebook: **Manu Oltramari**
Estou atualizando ela semanalmente com curiosidades e até mesmo receitas para te ajudar na jornada de cozinhar como um Chef

3

Me siga no Instagram: **Manu Oltramari**
Minha vida pessoal eu posto aqui, o que como, para onde viajo, família, etc…

4

Meu email, adicione aos seus contatos: **manu@manuoltramari.com.br**
Isso vai garantir que nossos emails chegarão a você de maneira que você nunca perca nenhuma informação importante.

Copyright 2019 por ManuOltramari.com.br

Este e-book está protegido por leis de direitos autorais. Todos os direitos sobre o e-book são reservados. Você não tem permissão para vender, nem copiar/reproduzir o conteúdo do e-book em sites, blogs, jornais ou qualquer outro veículo de distribuição de mídia. Qualquer tipo de violação dos diretos autorais estará sujeita a ações legais.