# Principios de empratamento

TURISMO DE PORTUGAL

“Os olhos tambem comem” Trabalho realizado por Carlos Barbosa



Com este trabalho pretende-se ficar a conhecer algumas técnicas de empratamento e algumas tendências da restauração.

Este trabalho incidirá nos seguintes aspetos:

tendências da restauração; técnicas e dicas para empratamento.

Cozinhar apela aos nossos sentidos do paladar, olfato e visão. Um prato de comida servida em forma descuidada e negligente, mas bem cozinhado vai deixar o cliente insatisfeito.





# Varios tipos de empratamento



THE MINIMALIST



THE ARTIST



THE ARCHITECT



THE NATURALIST



CONTEMPORARY
EUROPEAN STYLE



ASIAN INFLUENCES



DRAMATIC FLAIR

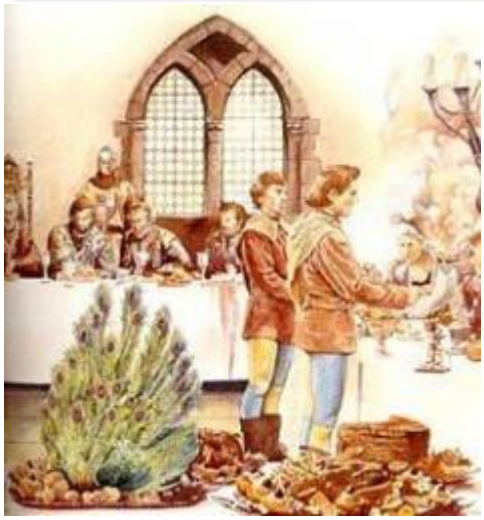


DESSERTS: CLASSIC
AND CONTEMPORARY

# Contextualização histórica

Ao longo da história, o homem tem adornado e decorado a sua comida de uma forma ou de outra. Se isso foi feito em medidas extremas ou de uma forma muito simplista, a intenção era torná-la mais atraente.





## Até à *Nouvelle Cuisine* usava-se:

Serviço à Francesa: Usado em banquetes muito requintados ou em casa de família, trata-se de um tipo de serviço onde o convidado serve-se da comida trazida na travessa pelo garçom.



Serviço à Inglesa: Teve origem há milhares de anos a partir de um costume inglês, cultivado pelo próprio dono da casa, de servir ele mesmo a seus convidados. Esse tipo de serviço o garçom leva a comida em travessas e serve o convidado à mesa.



Serviço à Americana: Em forma de bufê, neste caso uma mesa é montada com as iguarias quentes e frias. Em eventos, o serviço de bufê é uma das melhores opções, pela facilidade de o convidado servir-se no momento que ele tenha vontade.



Serviço à Russa: Originário das cortes dos imperadores russos, esse tipo de serviço é inadequado aos tempos modernos, consiste em apresentar aos convidados as travessas com grandes peças inteiras, como carnes, peixes e aves que devem ser cortadas e servidas a frente do clientes.



A introdução da criatividade na cozinha é algo relativamente recente. Até metade do século passado a introdução de uma interpretação pessoal em receitas clássicas era impensável.

na década de 1960, surgiu uma corrente gastronómica em França apelidada de Nouvelle Cuisine.





Ao mesmo tempo que se davam estas mudanças na cozinha, os irmãos Troisgros revolucionaram o serviço, trocando o serviço tradicional em travessa por prato individual. Tal alteração fez com que existisse uma maior liberdade criativa na apresentação das refeições, introduzindo “a arte visual no prato como um elemento sensorial”.

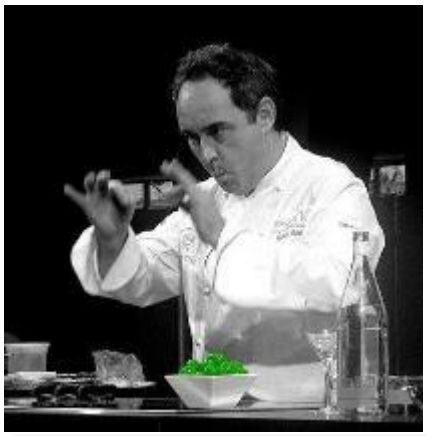


Pierre et Jean Troisgros

Na década de 1980, surgiu um movimento de aproximação científica à gastronomia, através de cientistas como Kurti, McGee e This. Esse movimento, denominado de gastronomia molecular, iniciou o estudo dos processos químicos e físicos que ocorrem na cozinha.



Na década de 1990, Ferran Adrià tornou-se o rosto de um novo movimento culinário, muito ligado à liberdade criativa do chef, que tenta provocar diferentes emoções no cliente





Exemplos de texturas alimentares contemporâneas: esferificações, esparguetes e algodão doce.

Essa utilização de técnicas mais científicas já recebeu designações: •“Cozinha de Vanguarda”

•“Gastronomia Molecular”

•“Hipermoderna”

• “Tecno-Emocional”

Adrià diz, o que interessa não são as técnicas de cozinha, mas sim cozinhar com emoção.

Nesta nova abordagem à cozinha, torna-se importante a questão da autoria dos pratos. Cada chef tem as suas vivências, a sua cultura, as suas raízes, e isso refletido na comida que serve. Muitas das vezes, os pratos têm sabores assumidamente locais, relacionados com a ligação do chef a uma determinada região; no entanto, essa memória é transposta em texturas diferentes alterando a nossa perceção do prato, fazendo-nos pensar



Esse facto torna uma experiência física – o ato de comer – numa experiência sensorial.

Evolução da Sopa de Peixe: tradicional e interpretação contemporânea (Cooking.Lab).

## Os Menus de degustação

Modo como os restaurantes de vanguarda entendem que se deve abordar as refeições deste tipo.

É uma sequência de sabores cuidadosamente planeados, com o objetivo de provocar diferentes emoções a quem experimenta através:

◦sabores intensos.

◦temperaturas e texturas diferentes, que se podem complementar ou competir entre si.

◦Mas o essencial é a desconstrução das formas tradicionais de cozinhar sem desconstruir o sabor familiar do alimento.



## A cozinha de vanguarda pode ser abreviada da seguinte forma

Grande preocupação com a qualidade e sustentabilidade dos ingredientes utilizados, utilizando-se cada vez mais fruta e vegetais da época;

Substituição de molhos pesados por espumas e de espessantes (como o caso da farinha) por ingredientes alternativos mais leves, o que confere uma menor alteração do sabor original dos alimentos;

Uma aproximação menos tradicional ao prato, que se deve à utilização de novas técnicas e equipamentos para cozinhar os alimentos;

Uma cozinha mais eficiente e saudável por utilizar algumas novas técnicas – como o caso das cozeduras a baixa temperaturas – que apresentam a vantagem de ter um maior interesse a nível nutricional.

## Tendências do mercado da restauração

Podem ajudar-nos a compreender melhor os nossos clientes, como eles tomam as decisões e escolhem quando comem fora.

Irei examinar tendências mais relevantes para comer fora. A importância que os clientes atribuem à qualidade, ao valor e às escolhas mais saudáveis.





## O que está a impulsionar a tendência?

Fresco e natural: Os consumidores associam ingredientes naturais à qualidade, 47% dos consumidores concordaram com a afirmação "a minha impressão sobre um restaurante vai melhorar se eu souber que eles compram ingredientes frescos".

Grandes Expectativas: Da moda à alimentação, os consumidores estão há procura de uma "experiência". E isso é tão importante sobre a qualidade dos alimentos, como sobre a localização, o ambiente e o serviço.

Os Meios de Comunicação: A enorme popularidade dos programas de culinária, os chefs celebridade, os livros de culinária e os restaurantes de alto nível, colocaram os conhecimentos culinários nas bocas do mundo. Os consumidores têm agora uma maior consciência da culinária mundial, dos ingredientes, dos métodos culinários e da qualidade.

## Comunique qualidade no seu negócio

Apresente ingredientes frescos Produzido localmente





Alimentos biológicos

Introduza teatralidade

Capacite o pessoal especializado

## Trabalhe inteligentemente, não exaustivamente



Pratos de Autor - Ofator “WOW” que tem um “efeito de halo”. Esse prato é a razão por que o restaurante é famoso. Deverá ser um prato que os clientes experienciem apenas no seu restaurante.



Sabores Surpreendentes - Os clientes querem sabores robustos. Qualquer menu bem-sucedido tem que ter os fundamentos corretos.

Ingredientes Intrigantes - Chame a atenção dos clientes utilizando alguns ingredientes pouco usuais. Isso será motivo de conversa

Quantidades Exatas - Utilize escalas para medir os ingredientes, assim como as porções.

Apresentação Perfeita - Ao prestar muita atenção à apresentação do prato irá maximizar o seu aspeto. Crie instantaneamente uma imagem premium.

Pratos regionais - Os menus parecem mais frescos e saborosos com especialidades locais.

Use Produtos Sazonais - Adicione mais produtos sazonais ao seu menu.

Componentes comuns - Componha seu menu de forma que alguns ingredientes possam ser utilizados em mais que um prato.



## Técnicas de empratamento

Empratamento de alimentos é a apresentação dos alimentos que visa aumentar o desejo e impressionar seus clientes.



Devemos de aprender o básico do empratamento e estar sempre atento a algumas dicas para servir de inspiração para as nossas criações.

## Elementos básicos para empratamento

Deve ser como criar um Quadro: Devemos começar sempre, com uns desenhos ou esboços de como queremos visualizar o prato. Podemos encontrar inspiração a partir de uma imagem ou objecto, e por fim há que elaborar de forma “prática" o prato, para trabalhar melhor na execução da nossa visão.





## O Prato

Quando empratamos comida atraente, é importante lembrar o prato é fundamental para a apresentação final. Devemos escolher os pratos com cuidado, e devemos-mos lembrar, o prato é o quadro da apresentação.

Hoje, há muitos tamanhos, formas, cores e padrões disponíveis. Se o prato for muito berrante, é preciso ter cuidado, porque vai tirar atenção da comida.

Enquanto a comida não deve ocupar o prato todo, este, deve transmitir que a porção é suficiente e não diminuta.

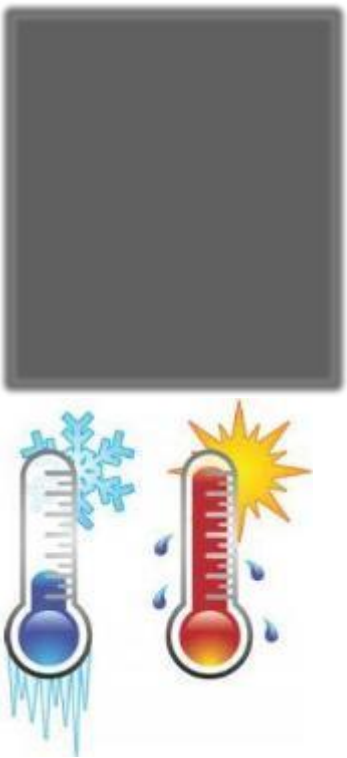
A maioria dos chefs, agora usam pratos brancos sólidos para mostrar melhor a comida.

Algumas texturas podem ser gravadas no prato para adicionar o interesse visual. Além disso, pratos especiais podem ser utilizados para iguarias muito específicas.



Temperatura

Boa apresentação de alimentos não significa nada, se a comida não é servida na temperatura correta. Para garantir a qualidade dos alimentos quentes, deve ser servido em pratos quentes. Todos os alimentos também devem estar na temperatura certa antes que seja colocada sobre o prato. É vital que a comida quente seja servida de imediato ao cliente. Comida fria deve ser servida em pratos frios aquando do seu empratamento, de notar que devem estar bem refrigerados antes de servir, para comprar as normas de higiene e segurança alimentar.



Deve-se equilibrar o prato

Vamos brincar com as cores, formas e texturas para garantir que as guarnições não estão sobrecarregadas. A presentação não deve dominar o sabor e a função do prato.



## Considerações coloridos

Sempre considere a cor como uma parte importante do empratamento. Por exemplo, o peixe branco com um molho de creme, servido com batata cozida e couve-flor no vapor podem ter um sabor muito bom. No entanto, quando apresentado em um prato branco, ele parece muito monótono e simples. E isso vai-se traduzir em como o cliente percebe a comida. Devemos tentar sempre ter uma variedade de cores no prato. Os clientes respondem a determinadas cores mais favoráveis do que outras.

Verde é fresco e fresco pode ser calmante Vermelho é paixão e emoção

O preto é sofisticado e elegante

Azul é um inibidor de apetite natural, uma vez que pode fazer-nos olhar para a comida de forma apetitosa

A cor é especialmente importante quando se lida com legumes. Aqui estão algumas dicas para manter em mente quando empratamos vegetais:

Branqueamento das verduras garante que eles estão frescos e vibrante quando servido



Sempre complementar verduras com outros vegetais coloridos, como cenoura, pimentão e beterraba

Evite agrupamento legumes devemos organiza-los de forma mais natural em torno da prato para aumentar o contraste em cores



Use diferentes cortes e formas de vegetais para adicionar interesse visual

## Jogando com Textura

A textura é um elemento crítico para a apresentação da comida, assim como a apreciação. Contrastando duro e macio, liso e grosso acrescenta interesse visual para o seu alimento, e vai aumentar o prazer da comida dos seus clientes. A textura pode ser conseguida por escolha de alimentos com características diferentes, ou pode ser feito com diferentes métodos de cozimento.

Por exemplo, um acompanhamento nítido frito a um principal suave irá aumentar substancialmente o prato.



## Escolhendo o Ponto a Focar

Quando empratamos um prato, devemos decidir sobre um ponto focal. Isto não tem necessariamente de ser o centro do prato. O foco pode ser alcançado através da variação da altura da comida. Apenas temos que nos lembrar de ter a maior comida na parte de trás, e não ter o ponto mais baixo no centro. O principal item no prato - normalmente é a proteína – e deve ter destaque na apresentação. Não devemos empratar alimentos, de tal maneira que o cliente tem de desconstruir o alimento antes de comer. A desordem vai distrair o objectivo de atrair os principais elementos do prato. Os alimentos devem ser apresentados de uma forma natural e atraente.





## Realce o ingrediente chave

Verifique se o ingrediente principal destaca-se, mas nunca descorando o apoio, isto é, todos os outros elementos do prato, como guarnições, molhos e até mesmo o próprio prato.



## Obter o tamanho correcto

Verifique se há a quantidade certa de ingredientes no prato que complementam a iguaria, não deve ter muita quantidade nem pouca. No prato deve estar a proporção correta de proteínas, carbo-hidratos e vegetais para criar uma refeição nutricionalmente equilibrada.





## Disposição

Equilíbrio, unidade, ponto focal, o fluxo e a altura deve ser bem mantido em mente para garantir um layout físico agradável.



Symmetric Balance





Asymmetric Balance



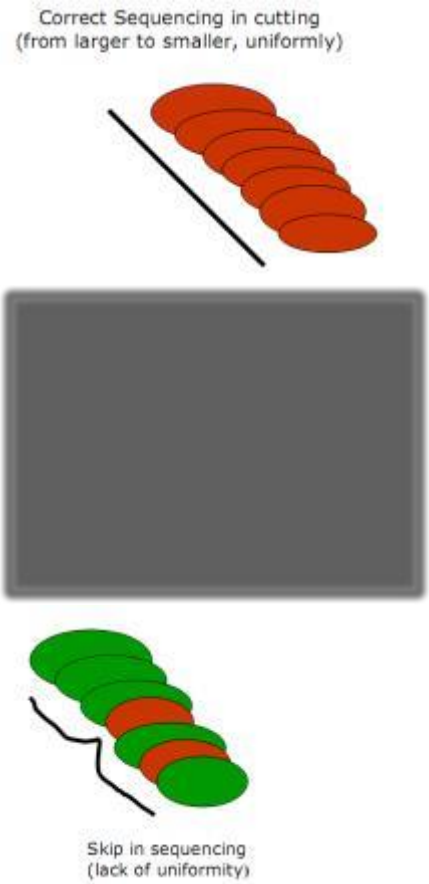
## Sequência

Uma linha de fatias devem ser exibidas na mesma ordem em que o item foi cortado.

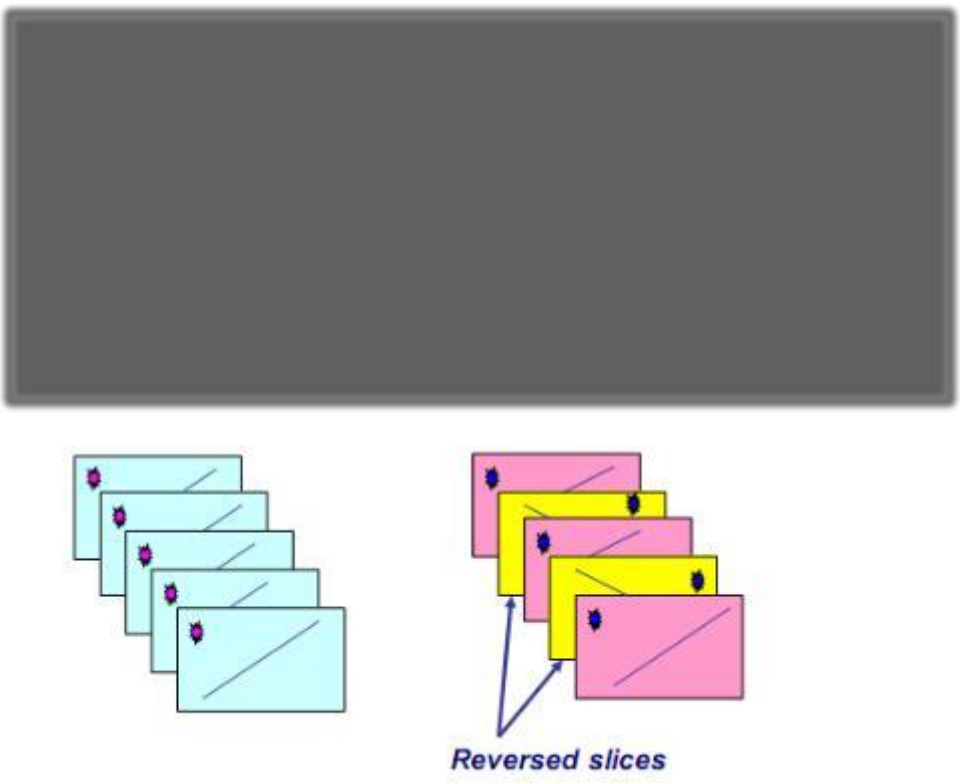
Isto vai assegurar a progressão consistente de qualquer padrão particular no artigo.

Muitas vezes, pode ser facilmente interrompido por um salto ou mudança na sequência.

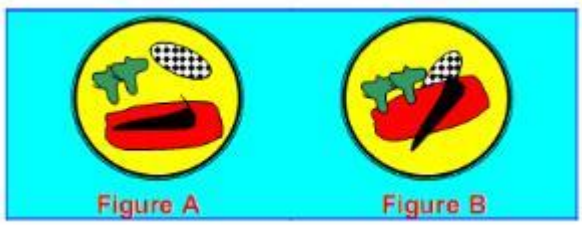





Quando fatiamos uma linha de fatias, deve-se evitar a colocação de uma ou mais fatias em uma posição "invertida". Isso atrapalha o ritmo da linha, e, consequentemente, enfraquece-a.



# Harmonia




Na figura A, os componentes são distribuídos ao longo de todo o prato.

O prato pode estar cheio, mas a apresentação não é unificada. Este modelo é considerado um empratamento tradicional

Na Figura B retrata um empratamento não-tradicional, em que os componentes são postos em conjunto para enfatizar a iguaria principal, é uma única oferta de alimentos que funcionam bem juntos. O sentimento deve ser uma apresentação de uma deliciosa combinação de alimentos que trabalham em conjunto, e não três componentes separados que foram postos no mesmo prato.

O lay-out deve funcionar como uma unidade coesa. Desde a simplicidade resultante para uma pura elegância, quanto menos áreas de foco na apresentação melhor.

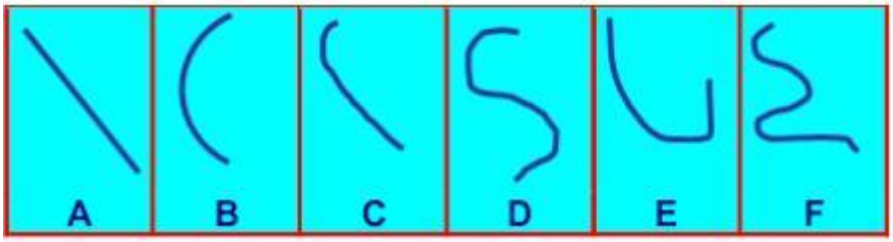
# Fluxo (Movimento do prato ou travessa)

Tratado adequadamente, o equilíbrio e a unidade do ponto focal. Este pode ajudar a desenvolver uma sensação de movimento ou fluxo no prato. Se o layout é simétrico, o sentido de fluxo pode ser sufocada por "trancar" o olho no meio do prato ou travessa. Se assimétrica, há uma forte sensação de fluxo.




## Linhas Fortes

A compreensão e o desenvolvimento de linhas fortes e limpas é importante, para um empratamento de sucesso. Linhas fortes fazem uma indicação forte de direcção. Considere os seguintes exemplos:




Linha A - será considerada a mais forte. Ela define uma direção forte, definitiva. Linha B - é a próxima em termos de "força", uma curva suave e consistente. Linhas C e D - embora composta de diferentes curvas, ainda indicam uma direção geral do movimento. Linhas E e F - não apresentam consistência e direção geral. São exemplos de linhas fracas.

## Manter as coisas arrumadas

Devemos lembrar-nos que asseio conta. Até mesmo a comida mais saborosa servido de forma descuidada não será bem recebido pelo nosso cliente. O alimento deve estar contido dentro da borda do prato, no entanto, não deve estar lotado no centro.



## Decorar para impressionar

Guarnições e decorações podem melhorar a nossa apresentação do prato. Devemos escolher guarnições que são apropriados para o prato e que eco em alguns dos ingredientes.

- Nunca decorar um prato com algo não comestível

-Certifique-se sempre que o enfeite está em consonância com a comida e sua preparação





-Assegurar que os complementos, enfeitem e aumentem o prato sem ser de forma avassaladora.

- Escolha guarnições que são do tamanho correcto, que devem ser fáceis de comer, sem ter de ser movido para o lado do prato.

## Fatores adicionais do empratamento

Ingredientes moldados

Ingredientes inteligentemente cortados ou esculpidos, pode melhorar o apelo visual de pratos.

Podemos cortar a carne em filetes enviesados, para mostrar o cozimento e a qualidade.

Esculpir a iguaria também pode fornecer altura e estrutura e mantém o prato limpo e arrumado.





Molhos

Podemos criar acentos em forma de ponto ou uma lagrima de um lado do prato.

Ao aplicar um molho, devemos derramar levemente ou regar sobre o prato, ainda o podemos fazer sobre a iguaria ou por baixo da mesma.