



ROTEIRO: AULA PRÁTICA DE BEBIDAS E INFUSÕES .(03-09-07)

Disciplina: Técnica Dietética I e II

Local: laboratório de nutrição

Professora Sulamita Bilezikdjian

1. OBJETIVO DA ATIVIDADE:

Comparar os diferentes métodos de preparo de café em pó e do café instantâneo;
Diferenciar a qualidade do café em pó e do instantâneo;

2- FORMULAÇÃO BÁSICA DO CAFÉ:

FORMULAÇÃO Nº 1

INGREDIENTES	QUANTIDADES
CAFÉ EM PÓ	15 gr
ÁGUA	180 ml
AÇÚCAR REFINADO	10 gr

3- PREPARAÇÃO DO CAFÉ:

- 3.1- PESAR E MEDIR TODOS OS INGREDIENTES
- 3.2- COLOCAR A ÁGUA PARA FERVER.
- 3.3- ACRESCENTAR O PÓ DE CAFÉ AO COADOR PREVIAMENTE PREPARADO COM FILTRO DE PAPEL. ACRESCENTAR A ÁGUA FERVIDA.
- 3.4- ACRESCENTAR O AÇÚCAR E MISTURAR;
- 3.5- VERIFICAR E ANOTAR O TEMPO DE PREPARO;
- 3.6- CALCULAR O RENDIMENTO E A PORÇÃO IDEAL.

FORMULAÇÃO Nº 2

INGREDIENTES	QUANTIDADES
CAFÉ EM PÓ	10 gr
ÁGUA	180 ml
AÇÚCAR REFINADO	10 gr

Preparação do Café

- 3.1- PESAR E MEDIR TODOS OS INGREDIENTES
- 3.2- COLOCAR A ÁGUA PARA FERVER.
- 3.3- ACRESCENTAR O PÓ DE CAFÉ AO COADOR PREVIAMENTE PREPARADO COM FILTRO DE PAPEL. ACRESCENTAR A ÁGUA FERVIDA.
- 3.4- ACRESCENTAR O AÇÚCAR E MISTURAR;
- 3.5- VERIFICAR E ANOTAR O TEMPO DE PREPARO;
- 3.6- CALCULAR O RENDIMENTO E A PORÇÃO IDEAL.

ROTEIRO: AULA PRÁTICA DE BEBIDAS E INFUSÕES .(03-09-07)

Disciplina: Técnica Dietética II

1. OBJETIVO DA ATIVIDADE:

Preparar e comparar diferentes variedades de chá;

2- FORMULAÇÃO BÁSICA DE CHÁ FRESCO-IN.NATURA E CHÁ DESIDRATADO:

FORMULAÇÃO Nº 1

INGREDIENTES	QUANTIDADES
HORTELÃ FRESCA	02 gr
ÁGUA	130 ml
AÇÚCAR REFINADO	08 gr

3- PREPARAÇÃO DO CHÁ:

- 3.1- PESAR E MEDIR TODOS OS INGREDIENTES
- 3.2- COLOCAR A ÁGUA PARA FERVER.
- 3.3- ACRESCENTAR A HORTELÃ E ABAFAR POR 1 MINUTO.
- 3.4- COAR E ACRESCENTAR O AÇÚCAR E MISTURAR;
- 3.5- VERIFICAR E ANOTAR O TEMPO DE PREPARO;
- 3.6- CALCULAR O RENDIMENTO E A PORÇÃO IDEAL.

FORMULAÇÃO Nº 2

INGREDIENTES	QUANTIDADES
HORTELÃ FRESCA	04 gr
ÁGUA	130 ml
AÇÚCAR REFINADO	08 gr

Preparação do CHÁ

- 3.1- PESAR E MEDIR TODOS OS INGREDIENTES
- 3.2- COLOCAR A ÁGUA PARA FERVER.
- 3.3- ACRESCENTAR A HORTELÃ E ABAFAR POR 1 MINUTO.
- 3.4- COAR E ACRESCENTAR O AÇÚCAR E MISTURAR;
- 3.5- VERIFICAR E ANOTAR O TEMPO DE PREPARO;
- 3.6- CALCULAR O RENDIMENTO E A PORÇÃO IDEAL.

FORMULAÇÃO Nº 3

INGREDIENTES	QUANTIDADES
HORTELÃ FRESCA	06 gr
ÁGUA	130 ml
AÇÚCAR REFINADO	08 gr

Preparação do CHÁ

- 3.1- PESAR E MEDIR TODOS OS INGREDIENTES
- 3.2- COLOCAR A ÁGUA PARA FERVER.
- 3.3- ACRESCENTAR A HORTELÃ E ABAFAR POR 1 MINUTO.

--	--	--	--	--	--

6-RESULTADOS:

FORMULAÇÃO	SABOR	COR	ODOR	CONSISTÊNCIA (textura)	ACEITABILIDADE
1					
2					
3					
4					

COMPARAR O RESULTADO DAS 04 FORMULAÇÕES E VERIFICAR AS VARIÁVEIS DE CADA FORMULAÇÃO.

ROTEIRO: AULA PRÁTICA DE BEBIDAS E INFUSÕES .(03-09-07)

Disciplina: Técnica Dietética II

1. OBJETIVO DA ATIVIDADE:

Diferenciar e analisar o efeito da adição de chocolate em pó na qualidade do leite.

2- FORMULAÇÃO BÁSICA DE CAPUCCINO:

FORMULAÇÃO Nº 1

INGREDIENTES	QUANTIDADES
CREME AÇÚCAR REFINADO CAFÉ SOLÚVEL ÁGUA FRIA	20 gr 04 gr 04 ml
BEBIDA LEITE CHOCOLATE EM PÓ CASCA DE LARANJA CANELA EM PAU	500 ml 13 gr 05 gr ½ unidade

3- PREPARAÇÃO DO CAPUCCINO:

3.1- PESAR E MEDIR TODOS OS INGREDIENTES.

3.2- EM UM RECIPIENTE BATER O CREME COM AÇÚCAR, CAFÉ E ÁGUA. RESERVAR.

3.3- À PARTE COLOCAR O LEITE, O CHOCOLATE, A CASCA DE LARANJA E A CANELA PARA FERVER EM UMA PANELA;

3.4- COLOCAR SOBRE O CREME E MISTURAR. POLVILHAR A CANELA EM PÓ NA SUPERFÍCIE.

3.5- MEDIR A PREPARAÇÃO E VERIFICAR O TEMPO DE PREPARO.

3.6- CALCULAR O RENDIMENTO E A PORÇÃO IDEAL.

4-AVALIAÇÃO E COMENTÁRIOS:

1- QUAL É O SABOR PREDOMINANTE NA PREPARAÇÃO?

2- QUAL É O CUSTO DA PREPARAÇÃO?

3- HOUVE DESENVOLVIMENTO DE AROMA?

4- FAZER TESTE DE ACEITABILIDADE.

5-AVALIAÇÃO DO PRODUTO:

FAZER A AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA DO PRODUTO USANDO OS MEMBROS DA EQUIPE COMO PROVADORES. OS PARÂMETROS QUE SERÃO AVALIADOS SÃO: APARÊNCIA, CONSISTÊNCIA, SABOR, COR, CONFORME TABELA ABAIXO.

FORMULAÇÃO	SABOR	COR	ODOR	CONSISTÊNCIA (textura)	ACEITABILIDADE

ROTEIRO: AULA PRÁTICA DE BEBIDAS E INFUSÕES .(03-09-07)

Disciplina: Técnica Dietética II

1. OBJETIVO DA ATIVIDADE:

Elaborar bebidas para enriquecimento da qualidade nutricional das dietas.

2- FORMULAÇÃO BÁSICA DE SUCO DE LARANJA COM CENOURA:

FORMULAÇÃO DE SUCO DE LARANJA COM CENOURA

INGREDIENTES	QUANTIDADES
LARANJA	200 ml
CENOURA	50 gr
AÇÚCAR REFINADO	10 gr

3- PREPARAÇÃO DO SUCO:

3.1- PESAR E MEDIR TODOS OS INGREDIENTES

3.2- LAVAR A LARANJA E ESPREMER. RESERVAR O SUCO.

3.3- LAVAR E HIGIENIZAR A CENOURA, RASPAR E RALAR. CALCULAR O FATOR DE CORREÇÃO.

3.4- BATER O SUCO DE LARANJA, A CENOURA E O AÇÚCAR EM LIQUIDIFICADOR.

3.5- MEDIR A PREPARAÇÃO E VERIFICAR O TEMPO DE PREPARO

3.6- CALCULAR O RENDIMENTO E A PORÇÃO IDEAL.

FORMULAÇÃO Nº 1=DIFERENÇA DE PROCESSAMENTO

INGREDIENTES	QUANTIDADES
SUCO CONCENTRADO DE MARACUJÁ	100 ml
ÁGUA	900 ml
AÇÚCAR REFINADO	70 gr

PREPARAÇÃO DO SUCO CONCENTRADO

3.1- PESAR E MEDIR TODOS OS INGREDIENTES

3.2- MISTURAR TODOS OS INGREDIENTES. MEDIR A PREPARAÇÃO.

3.3- VERIFICAR E ANOTAR O TEMPO DE PREPARO

3.6- CALCULAR O RENDIMENTO E A PORÇÃO IDEAL.

FORMULAÇÃO Nº 2=DIFERENÇA DE PROCESSAMENTO

INGREDIENTES	QUANTIDADES
POLPA DE MARACUJÁ	100 gr
ÁGUA	300 ml
AÇÚCAR REFINADO	70 gr

PREPARAÇÃO DO SUCO (POLPA DO MARACUJÁ)

3.1- PESAR E MEDIR TODOS OS INGREDIENTES

3.2- MISTURAR TODOS OS INGREDIENTES. MEDIR A PREPARAÇÃO.

3.3- VERIFICAR E ANOTAR O TEMPO DE PREPARO

6-RESULTADOS:

FORMULAÇÃO	SABOR	COR	ODOR	CONSISTÊNCIA (textura)	ACEITABILIDADE
1					
2					
3					
4					

COMPARAR O RESULTADO DAS 04 FORMULAÇÕES E VERIFICAR AS VARIÁVEIS DE CADA FORMULAÇÃO.

FÓRMULAS:

FATOR DE CORREÇÃO= Fc

$$F_c = PB/PL$$

PESO BRUTO= PB (alimento in natura)

PESO LÍQUIDO= PL (alimento já preparado, no caso o suco)

RENDIMENTO:

-QUANTAS LARANJAS SÃO NECESSÁRIAS PARA FAZER UM COPO DE SUCO DE 200 ml?

-QUANTOS MILILITROS DE SUCO DE LARANJA OU OUTRO ALIMENTO, SÃO NECESSÁRIOS PARA FAZER UM COPO DE 250 ml DE LARANJADA?

-QUAL É A DIFERENÇA ENTRE OS DOIS TIPOS DE MANIPULAÇÃO?

LISTA DE COMPRAS

PRODUTO	QUANTIDADE	CUSTO
CAFÉ EM PÓ	250 gr	
AÇÚCAR REFINADO	02 Kg	
CAFÉ INSTANTÂNEO/solúvel (tipo nescafé)	01 vidro/200 gr	
HORTELÃ FRESCA	20 folhas	
CHÁ DE HORTELÃ (sache)	01 caixa/10 sachês	
LEITE UHT	01 litro	
CHOCOLATE EM PÓ	100 gr	
CASCA DE LARANJA	15 gr	
CANELA EM PAU	03 unid.	
CHÁ DE HORTELÃ (sache)	01 caixa/10 sachês	
LEITE UHT	01 litro	
LARANJA	½ DÚZIA	
CENOURA	200 gr	
SUCO CONCENTRADO MARACUJÁ (tipo maguary)	01 garrafa	
POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA	200 gr	
MARACUJÁ (fruta)	200 gr	

ATENÇÃO PARA OS CUIDADOS E AS NORMAS LABORATORIAIS.

1- USO DE JALECO BRANCO

2- GAROTAS COM CABELOS PRESOS E TOUCAS NOS CABELOS.

3-PROIBIDO O USO DE ANÉIS, BRINCOS, CORRENTES, RELÓGIOS OU QUALQUER ADORNO.

4-AO CHEGAR E AO SAIR, TODAS AS ALUNAS DEVERÃO LAVAR SUAS MÃOS COM SABÃO E HIGIENIZÁ-LAS ANTES DO MANUSEIO COM OS ALIMENTOS.