



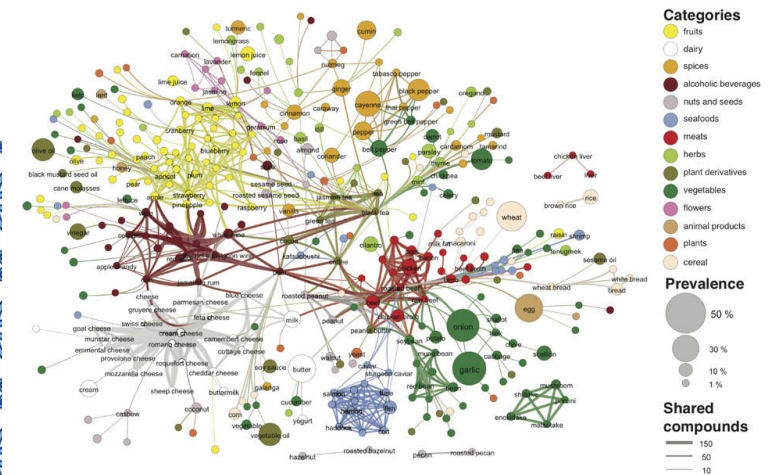
Nome: _____ Código do provador: _____



Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

Agrio et Emulsio - Food Pairing

Provas de Aceitação



Conteúdo

- ◆ Provas de aceitação das emulsões base
- ◆ Roteiro da degustação de Food Pairing
- ◆ Provas de aceitação das iguarias desenvolvidas
- ◆ Comentários

Data: 30 - 10 - 2018



Índice

Prova de aceitação da base 312 - Emulsão de morango	1
Prova de aceitação da base AR1 - Emulsão de pimento amarelo	2
Prova de aceitação da base VA1 - Emulsão de pimento vermelho	3
Prova de aceitação da base MFB - Mostarda de framboesa e beterraba	4
Prova de aceitação da base MFM - Mostarda de framboesa e mirtilo	5
Roteiro da Degustação	6
Equipa do almoço técnico	7
Prova de aceitação AC1 Dip de pimento amarelo com batata chip	8
Prova de aceitação VC2 Dip de pimento vermelho com carne de caranguejo real	9
Prova de aceitação CE1 Carpaccio de pêras , rúcula e amendoim	10
Prova de aceitação ME2 Mozzarella de búfala, bacon e morangos	11
Prova de aceitação FV1 Fettuccine de pimento vermelho, nozes e manjeriço	12
Prova de aceitação BP1 Lombo de bacalhau com puré de favas e aneto	13
Prova de aceitação PP2 Pregado assado e espargos grelhados	14
Prova de aceitação NC1 Prego de novilho com carne de caranguejo real	15
Prova de aceitação PC2 Lombrinho de porco em crosta com puré de batata-doce	16
Prova de aceitação CS1 Creme de chocolate branco com morangos	17
Comentários	18
Equipa do projeto ESHTe	19
Convidados	20



Convidados

Convidado(a)	Entidade	Email de contacto
Manuela Guerra	ESHTe	
Maria José Pires	ESHTe	
Raul Filipe	ESHTe	
Rita Peres	ESHTe	
Sancho Silva	ESHTe	
Duarte Pereira	Eurest	
Andreia Figueiredo	FCUL	
Bernardo Duarte	FCUL	
Rui Neva	Grupo GrandArt	
Ana Teixeira	Grupo Jerónimo Martins	
Leonor Andrade	Grupo Jerónimo Martins	
Lucinda Pinto	Impacto	
João Ferreira	Paladin	
Rita Costa	Paladin	
Julio Cardoso	Sogenave	
Luís Garcia	Sogenave	
Marco Alves	Tagus Valley	
Pedro Saraiva	Tagus Valley	
Telma Orvalho	Tagus Valley	
Carlos Moura	Trivalor / AHRESP	

Convidados



Convidado(a)	Entidade	Email de contacto
Carlos Sousa	Agrocluster do Ribatejo	
Chef José Serrano	Auchan	
José Cordeiro	Auchan	
António Santos	Casa da Prisca	
Isabel Ferreira	Cateringpor	
Nuno Restolho	El Corte Ingles	
Renato Ramos	El Corte Ingles	
Ana Teresa Ribeiro	ESAS	
Conceição faro	ESAS	
Cristina Laranjeira	ESAS	
Dra Isabel Torgal	ESAS	
Fernanda Ribeiro	ESAS	
Gabriela Lima	ESAS	
Helena Mira	ESAS	
Lucia ruivo	ESAS	
Margarida Ribeiro	ESAS	
Marília henriques	ESAS	
Carlos Brandão	ESHTE	
Carlos Ferreira da Costa	ESHTE	
Cátia Morgado	ESHTE	



Prova de aceitação da base 312 - Emulsão de morango

Utilizando a escala abaixo, avalie o quanto gosta ou desgosta da amostra em relação às características descritas na tabela seguinte, colocando o número correspondente da escala.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Extremamente desagradável								Extremamente agradável

Características	Número de 1 a 9
Aparência/ Aspetto visual	
Cor	
Cheiro/ Odor	
Sabor/ Aroma	
Apreciação global	

Compraria? Não Talvez Sim

Potencial de comercialização/ utilização? Não Talvez Sim

Comentários _____



Prova de aceitação da base AR1 - Emulsão de pimento amarelo

Utilizando a escala abaixo, avalie o quanto gosta ou desgosta da amostra em relação às características descritas na tabela seguinte, colocando o número correspondente da escala.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Extremamente desagradável								Extremamente agradável

Características	Número de 1 a 9
Aparência/ Aspeto visual	
Cor	
Cheiro/ Odor	
Sabor/ Aroma	
Apreciação global	

Compraria? Não Talvez Sim

Potencial de comercialização/ utilização? Não Talvez Sim

Comentários _____

◇ Professora Doutora Manuela Guerra

Professora Coordenadora | Área Científica de Ciências da Alimentação e da Saúde
manuela.Guerra@eshte.pt

◇ Professor Doutor Carlos Brandão

Professor Coordenador | Área Científica de Ciências da Alimentação e Saúde;
Mestrado em Segurança e Qualidade Alimentar em Restauração;
Laboratório de Microbiologia Alimentar
carlos.brandao@eshte.pt

◇ Chef Nelson Félix

Professor Especialista
Diretor do curso de Produção Alimentar em Restauração
nelson.felix@eshte.pt

◇ Dr.ª Cátia Morgado

Laboratório de Microbiologia
Catia.morgado@eshte.pt

◇ Chef Ana Teresa Dinis Silva

Mestranda em Inovação em Artes Culinárias
teresa.dinissilva@gmail.com



Prova de aceitação da **base MFB - Mostarda de framboesa e beterraba**

Utilizando a escala abaixo, avalie o quanto gosta ou desgosta da amostra em relação às características descritas na tabela seguinte, colocando o número correspondente da escala.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Extremamente desagradável								Extremamente agradável

Características	Número de 1 a 9
Aparência/ Aspetto visual	
Cor	
Cheiro/ Odor	
Sabor/ Aroma	
Apreciação global	

C

Compraria? Não Talvez Sim

Potencial de comercialização/ utilização? Não Talvez Sim

Comentários _____



Sobremesa

Prova de aceitação CS1 / emulsão de morango Creme de chocolate branco com morangos e raspas de chocolate negro

Utilizando a escala abaixo, avalie o quanto gosta ou desgosta da amostra em relação às características descritas na tabela seguinte, colocando o número correspondente da escala.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Extremamente desagradável								Extremamente agradável

Características	Número de 1 a 9
Aparência/ Aspetto visual	
Cor	
Cheiro/ Odor	
Sabor/ Aroma	
Apreciação global	

Compraria? Não Talvez Sim

Potencial de comercialização/ utilização? Não Talvez Sim

Comentários _____

Carne



Prova de aceitação PC2 / Mostarda de framboesa e beterraba Lombinho de porco envolto em bacon, em crosta de alperce e mostarda de framboesa e beterraba com puré de batata-doce e funcho, redução de vinho do Porto e gel cava mint

Utilizando a escala abaixo, avalie o quanto gosta ou desgosta da amostra em relação às características descritas na tabela seguinte, colocando o número correspondente da escala.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Extremamente desagradável								Extremamente agradável

Características	Número de 1 a 9
Aparência/ Aspetto visual	
Cor	
Cheiro/ Odor	
Sabor/ Aroma	
Apreciação global	

Compraria? Não Talvez Sim

Potencial de comercialização/ utilização? Não Talvez Sim

Comentários _____



Prova de aceitação da **base MFM - Mostarda de framboesa e mirtilo**

Utilizando a escala abaixo, avalie o quanto gosta ou desgosta da amostra em relação às características descritas na tabela seguinte, colocando o número correspondente da escala.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Extremamente desagradável								Extremamente agradável

Características	Número de 1 a 9
Aparência/ Aspetto visual	
Cor	
Cheiro/ Odor	
Sabor/ Aroma	
Apreciação global	

Compraria? Não Talvez Sim

Potencial de comercialização/ utilização? Não Talvez Sim

Comentários _____



Roteiro da degustação

Código	Nome do prato	Emulsão
Couvert		
AC1	Dip de pimento amarelo com batata chip	Pimento amarelo
VC2	Dip de pimento vermelho com carne de caranguejo real em pão ciabatta	Pimento vermelho
Entradas		
CE1	Carpaccio de pêras com molho de mostarda de framboesa e mirtilo, mel e limão, rúcula e amendoim	Mostarda de framboesa e mirtilo
ME2	Mozarella de búfala, bacon e morangos desidratados, redução de cidra, morango e coentros	Morango
Vegetariano		
FV1	Fetuccine de pimento vermelho, nozes e manjeriço	Pimento vermelho
Peixe		
BP1	Lombo de bacalhau fresco cozido a baixa temperatura em emulsão de pimento amarelo com puré de favas e aneto	Pimento amarelo
PP2	Pregado assado com mostarda de framboesa e beterraba, es-pargos grelhados com pimenta de Sichuan	Mostarda de framboesa e beterraba
Carne		
NC1	Prego de novilho no pão au molho de cerveja preta, carne de caranguejo real e mostarda de framboesa e mirtilo, em pão ciabatta	Mostarda de framboesa e mirtilo
PC2	Lombinho de porco envolto em bacon, em crosta de alperce e mostarda de framboesa e beterraba com puré de batata-doce e funcho, redução de vinho do Porto e gel cava mint	Mostarda de framboesa e beterraba
Sobremesa		
CS1	Creme de chocolate branco com morangos e raspas de chocolate negro	Morango

Carne



Prova de aceitação NC1 / Mostarda de framboesa e mirtilo
 Prego de novilho no pão au molho de cerveja preta, carne de caranguejo real e mostarda de framboesa e mirtilo, em pão ciabatta

Utilizando a escala abaixo, avalie o quanto gosta ou desgosta da amostra em relação às características descritas na tabela seguinte, colocando o número correspondente da escala.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Extremamente desagradável								Extremamente agradável

Características	Número de 1 a 9
Aparência/ Aspetto visual	
Cor	
Cheiro/ Odor	
Sabor/ Aroma	
Apreciação global	

Compraria? Não Talvez Sim

Potencial de comercialização/ utilização? Não Talvez Sim

Comentários _____

Peixe



Prova de aceitação PP2 / Mostarda de framboesa e beterraba
Pregado assado com mostarda de framboesa e beterraba,
espargos grelhados com pimenta de Sichuan

Utilizando a escala abaixo, avalie o quanto gosta ou desgosta da amostra em relação às características descritas na tabela seguinte, colocando o número correspondente da escala.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Extremamente desagradável								Extremamente agradável

Características	Número de 1 a 9
Aparência/ Aspetto visual	
Cor	
Cheiro/ Odor	
Sabor/ Aroma	
Apreciação global	

Compraria? Não Talvez Sim

Potencial de comercialização/ utilização? Não Talvez Sim

Comentários _____



Equipa do almoço técnico

Conceção, desenvolvimento e confeção das iguarias

◇ Chef Ana Teresa Dinis Silva

Mestranda em Inovação em Artes Culinárias

teresa.dinissilva@gmail.com

Confeção das iguarias

◇ Chef António Pires

◇ Turma de 2º ano da Licenciatura de Produção Alimentar em Restauração

Serviço de restaurante

◇ Chef Joaquim Coutinho

◇ Turma de 2º ano da Licenciatura de Direção e Gestão Hoteleira

Couvert



Prova de aceitação AC1 / Emulsão de pimento amarelo Dip
de pimento amarelo com batata chip

Utilizando a escala abaixo, avalie o quanto gosta ou desgosta da amostra em relação às características descritas na tabela seguinte, colocando o número correspondente da escala.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Extremamente desagradável								Extremamente agradável

Características	Número de 1 a 9
Aparência/ Aspetto visual	
Cor	
Cheiro/ Odor	
Sabor/ Aroma	
Apreciação global	

Compraria? Não Talvez Sim

Potencial de comercialização/utilização? Não Talvez Sim

Comentários _____

Peixe



Prova de aceitação BP1 / Emulsão de pimento amarelo Lombo de
bacalhau fresco cozido a baixa temperatura em emulsão de
pimento amarelo com puré de favas e aneto

Utilizando a escala abaixo, avalie o quanto gosta ou desgosta da amostra em relação às características descritas na tabela seguinte, colocando o número correspondente da escala.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Extremamente desagradável								Extremamente agradável

Características	Número de 1 a 9
Aparência/ Aspetto visual	
Cor	
Cheiro/ Odor	
Sabor/ Aroma	
Apreciação global	

Compraria? Não Talvez Sim

Potencial de comercialização/utilização? Não Talvez Sim

Comentários _____

Vegetariano



Prova de aceitação FV1 / Emulsão de pimento vermelho
Fetuccine de pimento vermelho, nozes e manjerição

Utilizando a escala abaixo, avalie o quanto gosta ou desgosta da amostra em relação às características descritas na tabela seguinte, colocando o número correspondente da escala.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Extremamente desagradável								Extremamente agradável

Características	Número de 1 a 9
Aparência/ Aspetto visual	
Cor	
Cheiro/ Odor	
Sabor/ Aroma	
Apreciação global	

Compraria? Não Talvez Sim

Potencial de comercialização/ utilização? Não Talvez Sim

Comentários _____

Couvert



Prova de aceitação VC2 / Emulsão de pimento vermelho
Dip de pimento vermelho com carne de caranguejo real em pão ciabatta

Utilizando a escala abaixo, avalie o quanto gosta ou desgosta da amostra em relação às características descritas na tabela seguinte, colocando o número correspondente da escala.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Extremamente desagradável								Extremamente agradável

Características	Número de 1 a 9
Aparência/ Aspetto visual	
Cor	
Cheiro/ Odor	
Sabor/ Aroma	
Apreciação global	

Compraria? Não Talvez Sim

Potencial de comercialização/ utilização? Não Talvez Sim

Comentários _____

Entrada



Prova de aceitação CE1 / Mostarda de framboesa e mirtilo
Carpaccio de pêras com molho de mostarda de framboesa e mirtilo, mel e limão, rúcula e amendoim

Utilizando a escala abaixo, avalie o quanto gosta ou desgosta da amostra em relação às características descritas na tabela seguinte, colocando o número correspondente da escala.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Extremamente desagradável								Extremamente agradável

Características	Número de 1 a 9
Aparência/ Aspetto visual	
Cor	
Cheiro/ Odor	
Sabor/ Aroma	
Apreciação global	

Compraria? Não Talvez Sim

Potencial de comercialização/ utilização? Não Talvez Sim

Comentários _____

Entrada



Prova de aceitação ME2 / Emulsão de morango
Mozarella de búfala, bacon e morangos desidratados, redução de cidra, morango e coentros

Utilizando a escala abaixo, avalie o quanto gosta ou desgosta da amostra em relação às características descritas na tabela seguinte, colocando o número correspondente da escala.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Extremamente desagradável								Extremamente agradável

Características	Número de 1 a 9
Aparência/ Aspetto visual	
Cor	
Cheiro/ Odor	
Sabor/ Aroma	
Apreciação global	

Compraria? Não Talvez Sim

Potencial de comercialização/ utilização? Não Talvez Sim

Comentários _____
