

Texto 1:

Jovens caçarolas: chefs precoces assumem cozinhas de restaurantes com muita criatividade

Luciana Sgarbi

A gastronomia está em alta para uma parcela da juventude descolada de hoje. Ao menos, nos centros urbanos que contam com uma boa variedade de restaurantes modernos, como Rio de Janeiro, São Paulo, Florianópolis e Recife, ou mesmo na badalada Trancoso, na Bahia. Há uma leva de *chefs* de vinte e poucos anos que estão assumindo o fogão de endereços especializados em cozinha contemporânea. Eles executam receitas de forma rápida, prática e com muita criatividade e provam que panela nova também faz comida boa.

Um dos *chefs* “garotões” só aderiu à gastronomia depois de vender sua moto. Fábio Eustáquio, 21 anos, queria levantar dinheiro para ir a Londres estudar inglês. Com um empurrão do destino, seu primeiro trabalho na capital inglesa foi como lavador de pratos no restaurante oriental E&O, frequentado por estrelas como Madonna e David Beckham. Da pia para o fogão – ou melhor, para a panela *wok* –, foi um pulo. Fábio que teve seu primeiro contato com a culinária no quiosque de praia de seu pai, logo se interessou pelo estilo diferente de cozinhar do renomado *chef* Ian Pengelly, tornando-se seu braço direito. Depois de quatro anos aprendendo as artimanhas da cozinha asiática, o rapaz voltou para o Brasil com bagagem para assumir as caçarolas de um refinado restaurante tailandês no Brasil. Atualmente, ele cativa a clientela com pratos como salada de pato, rúcula, melancia, castanha de caju e molho tamarindo agridoce.

Apesar de encantar os jovens, a gastronomia assusta os pais, que temem a falta de mercado para os filhos. Para driblar esses contratemplos, a *chef* Ana Luiza Trajano, 28 anos, apelou para o jogo de cintura. Primeiro, formou-se em administração de empresas. Depois, embarcou para a Itália para estudar no famoso *Italian Culinary Institute for Foreign Professionals* (ICIF). Ao retornar, Ana provou aos pais que sangue novo na cozinha pode ser a medida exata da ousadia nos pratos.

Outra *chef* da nova safra é Fabiana Agostini, 23 anos, que estagiou num dos mais restaurantes disputados do mundo, o espanhol *El Bulli*. Agora, ela mistura a inventividade da culinária espanhola com produtos típicos brasileiros. “Criatividade é o tempero. O jovem tem coragem de arriscar até para errar, algo que o *chef* tradicional não tem”, emenda. Felizmente, esses jovens estão acertando a mão.

ISTOÉ Independente. Gastronomia. Edição 1930. 18 nov. 09. Disponível: www.istoe.com.br/reportagens/4458.JOVENS_CACAROLAS. (adaptado)

QUESTÃO 01

O tema global do texto pode ser indicado por meio do vocabulário selecionado pelo autor. Assinale a alternativa em que ambas as palavras indicam o tema de que trata o texto.

- A) clientela/ rúcula
- B) fogão/ destino
- C) gastronomia/ restaurante
- D) juventude/ badalada
- E) ousadia/ criatividade

QUESTÃO 02

No texto, “jovens caçarolas” (no título) é o mesmo que

- A) *chefs* de pouca idade
- B) garotos descolados
- C) ideias criativas
- D) panelas novas
- E) utensílios modernos

QUESTÃO 03

Assinale as alternativas em que “chef(s)”, com a especificação ao lado, aponta o tema do texto.

1. chefs garotões
2. chefs precoces
3. renomado chef
4. chef tradicional
5. chefs de vinte e poucos anos

Os itens assinalados são:

- A) 1, 2 e 3.
- B) 1, 2 e 5.
- C) 1, 3 e 5.
- D) 2, 3 e 4.
- E) 2, 3 e 5.

QUESTÃO 04

Ao retomar um ditado popular em “panela nova também faz comida boa”, a autora quer dizer que

- A) só os mais velhos fazem as coisas bem feitas.
- B) o sucesso não é exclusividade dos mais velhos.
- C) as possibilidades de sucesso aumentam com a idade.
- D) uma boa receita também pode ser feita em panela velha.
- E) com utensílios de qualidade, até um jovem pode ser um bom chef.

QUESTÃO 05

No texto, uma palavra/ expressão que vem associada à juventude é

- A) em alta.
- B) descolada.
- C) centros urbanos.
- D) artimanha.
- E) jogo de cintura.

QUESTÃO 06

No texto, “acertar a mão” (última frase do quarto parágrafo) significa

- A) atingir alguém.
- B) bater com a mão.
- C) machucar a mão.
- D) mexer algo.
- E) trabalhar bem.

QUESTÃO 07

No trecho “o rapaz voltou para o Brasil” (segundo parágrafo), o termo destacado substitui

- A) Ian Pengelly.
- B) renomado chef.
- C) seu pai.
- D) David Beckham.
- E) Fábio Eustáquio.

QUESTÃO 08

Releia o trecho:

Primeiro, formou-se em administração de empresas. Depois, embarcou para a Itália para estudar no famoso *Italian Culinary Institute for Foreign Professionals* (ICIF). Ao retornar, Ana provou aos pais que sangue novo na cozinha pode ser a medida exata da ousadia nos pratos

A sequência de três períodos foi organizada com base na noção de

- A) lugar.
- B) modo.
- C) tempo.
- D) dúvida.
- E) afirmação.

QUESTÃO 09

O texto é construído com base numa ideia positiva, de sucesso; mas, em um determinado trecho, a autora apresenta algo que contrasta com essa ideia. Esse trecho é:

- A) “Ao menos, nos centros urbanos que contam com uma boa variedade de restaurantes modernos”.
- B) “Há uma leva de chefs de vinte e poucos anos que estão assumindo o fogão de endereços especializados em cozinha contemporânea.”
- C) “ele cativa a clientela com pratos como salada de pato, rúcula, melancia, castanha de caju e molho tamarindo agridoce.”
- D) “Da pia para o fogão – ou melhor, para a panela wok –, foi um pulo.”
- E) “a gastronomia assusta os pais, que temem a falta de mercado para os filhos.”

QUESTÃO 10

No texto “esses contratemplos” refere-se

- A) ao jogo de cintura.
- B) à falta de mercado.
- C) à preocupação dos pais.
- D) às artimanhas da cozinha.
- E) ao encantamento dos jovens.

QUESTÃO 11

No trecho “Apesar de encantar os jovens, a gastronomia assusta os pais, que temem a falta de mercado para os filhos”, a parte destacada poderia ser substituída, sem alteração do sentido local, por

- A) Além de encantar...
- B) Conforme encanta...
- C) Embora encante...
- D) Na medida em que encanta...
- E) Por que encanta...

QUESTÃO 12

No trecho “**Para** driblar esses contratamos, a *chef* Ana Luiza Trajano, 28 anos, apelou para o jogo de cintura”, a palavra destacada introduz uma ideia de

- A) adição.
- B) causa.
- C) explicação.
- D) finalidade.
- E) oposição.

QUESTÃO 13

No fragmento “Fábio que teve seu primeiro contato com a culinária no quiosque de praia de seu pai, **logo** se interessou pelo estilo diferente de cozinhar”, a palavra destacada estabelece um sentido de

- A) lugar.
- B) tempo.
- C) conclusão.
- D) explicação.
- E) consequência.

QUESTÃO 14

Na oração “Um dos *chefs* ‘garotões’ só **aderiu** à gastronomia depois de vender sua moto”, a forma verbal destacada mantém relação de concordância com

- A) “moto”.
- B) “gastronomia”.
- C) “garotões”.
- D) “*chefs*”.
- E) “Um”.

QUESTÃO 15

As vírgulas que separam as idades dos personagens que aparecem no texto servem para

- A) destacar a informação mais importante nessa parte do texto.
- B) intercalar uma informação secundária em uma informação principal.
- C) isolar termos assindéticos, isto é, sem articuladores no texto.
- D) marcar a informação do texto com certa ironia e humor.
- E) separar o discurso da jornalista do discurso dos entrevistados.

Texto 2:

Dez regras básicas para um bom atendimento

Por Rafael Mantesso

Em uma das últimas edições do Fantástico na TV, no fim do ano passado, a neurocientista Suzana Herculano-Houzel ensinou a chamar um garçom. Segundo ela, é preciso levantar e balançar fortemente os braços para que um garçom lhe veja. Ainda bem que ela não é da área, por isso a besteira é permitida.

Faça o seguinte: se for num restaurante em que você precise balançar fortemente os braços para ser atendido, não volte lá nunca mais. A função de um bom garçom é ser atento ao menor gesto seu. Ele tem obrigação de saber o quanto é chato ficar com a mão levantada. Para quem acha que é preciso plantar bananeira para chamar um garçom, aqui vão algumas coisas básicas que um restaurante deve seguir. São pequenos detalhes, fáceis de gerenciar e que podem causar o maior problema se não forem adotados.

(...)

O garçom é um vendedor. Quando vamos a uma concessionária comprar um carro temos a impressão de que o vendedor é um piloto de fórmula 1. Ele consegue falar com a maior empolgação sobre como são especiais as velas e o sistema de embreagem daquele carro. Ele tem obrigação de saber. Uma equipe de garçons deve ser assim. Deve saber exatamente como são preparados os pratos.

A frase “Vou perguntar ao *Chef*” é lamentável. Da mesma maneira, quando os clientes perguntam “Qual é melhor” e o garçom responde “Tudo é bom”, significa que ele não come no restaurante. Então, por que o cliente deveria fazê-lo? Os clientes esperam sinceramente por um conselho da equipe que deveria conhecer os pratos e que esta experiência seja passada a eles.

(...)

Disponível em <http://webinsider.uol.com.br/2009/01/09/dez-regras-basicas-para-um-bom-atendimento/> 09 de janeiro de 2009, 19:10. Acesso em 20 de fev. 2010. (Adaptado)

QUESTÃO 16

O diálogo com o leitor está evidente, sobretudo, em:

- A) “a neurocientista Suzana Herculano-Houzel ensinou a chamar um garçom”.
- B) “Ainda bem que ela não é da área, por isso a besteira é permitida.”
- C) “Faça o seguinte: se for num restaurante em que você precise balançar fortemente os braços para ser atendido, não volte lá nunca mais”.
- D) “Quando vamos a uma concessionária comprar um carro temos a impressão de que o vendedor é um piloto de fórmula 1”.
- E) Uma equipe de garçons deve ser assim. Deve saber exatamente como são preparados os pratos.

QUESTÃO 17

O trecho que introduz a fala de outra pessoa é

- A) “no fim do ano passado”.
- B) “Segundo ela”.
- C) “Ainda bem que ela não é da área”.
- D) “Faça o seguinte”.
- E) “Da mesma maneira”.

QUESTÃO 18

Em “**Ele** tem obrigação de saber” (parágrafo 3), o pronome destacado refere-se

- A) ao *chef*.
- B) ao cliente.
- C) ao garçom.
- D) ao vendedor.
- E) a um piloto de fórmula.

QUESTÃO 19

Na questão anterior, o verbo **saber** aparece sem complemento, informação que, entretanto, o leitor pode recuperar na leitura do texto. No trecho “Ele tem obrigação de saber”, o complemento do verbo **saber** é

- A) onde comprar um carro.
- B) as características do carro.
- C) que o vendedor é um piloto de fórmula 1.
- D) que o vendedor fala com empolgação.
- E) como são preparados os pratos.

QUESTÃO 20

A frase “Vou perguntar ao *Chef*”, de acordo com o texto, é lamentável porque indica que

- A) os clientes são muito exigentes.
- B) o garçom não é bem aceito na empresa.
- C) o restaurante não investe em treinamento.
- D) os garçons precisam ter treinamento de *chef*.
- E) o garçom não conhece as preferências dos clientes.

RASCUNHO

QUESTÃO 21

Antes de iniciar qualquer atividade na cozinha, o manipulador deve cumprir normas de Higiene e Segurança na Produção dos Alimentos.

Assinale com V a(s) afirmativas verdadeira(s) e com F a(s) falsa(s).

- () A única maneira segura de garantir por 5 dias que produtos cárneos cozidos se mantenham fora da zona de temperatura de perigo, é manter o controle da temperatura em 13^o C nas prateleiras do refrigerador .
- () Um dos procedimentos seguros, para garantir que alimentos proteicos se mantenham fora da zona de temperatura frente a um perigo biológico, é manter o controle através do uso de termômetro.
- () Os produtos cárneos após cocção adequada conseguem se manter fora de perigo, quando armazenadas sob refrigeração à 23^oC por 5 dias.
- () Antes de armazenar sob refrigeração, os alimentos prontos, devem ser protegidos com o uso de tampa e guardados numa temperatura de 15^o C.
- () Quando os alimentos são mantidos em temperatura de refrigeração, os microrganismos são totalmente eliminados.

A sequência correta de cima para baixo é:

- A) V;V;V;F;F;
- B) F;F;F;F;V;
- C) V;F;F;F;V;
- D) V;V;F;V;F;
- E) V;F;V;F;F;

QUESTÃO 22

O pré-preparo dos alimentos observa os seguintes procedimentos:

É correto afirmar que:

- A) desidratação, refrigeração e mistura;
- B) limpeza, divisão e liofilização;
- C) amassar, dividir e misturar os alimentos;
- D) refrigerar, descascar e misturar os alimentos;
- E) limpeza, divisão ou mistura e cocção.

QUESTÃO 23

Numere a 2^a coluna de acordo com a 1^a

1. Calor misto	() A cocção pode acontecer através de líquido quente ou vapor ;
2. Calor seco	() O alimento é dourado em pequena quantidade de gordura, em seguida acrescenta-se o líquido até ficar macio;
3. Calor úmido	() Consiste em transmitir calor de forma indireta ao alimento.

A sequência correta é:

- A) 2;3;1;
- B) 3;2;1;
- C) 2;1;3;
- D) 1;2;3;
- E) 3;1;2.

QUESTÃO 24

Em relação aos cortes de batata, numere a 2^a coluna de acordo com a 1^a

- 1. Bretonne () Cubos de 1,2 cm
- 2. Noisette () Bastão de 3mm x 3 cm
- 3. Parmentier () Cubos de 2 cm
- 4. Brunoise () Boleadas de 1cm
- 5. Julienne () Cubos de 3mm

A sequência correta de cima para baixo é:

- A) 2;3;1;4;5;
- B) 3;2;1;5;4;
- C) 2;1;5;4;3;
- D) 3;5;1;2;4;
- E) 3;1;2;4;5.

QUESTÃO 25

Quanto aos Serviços de Alimentação, é correto afirmar que a atividade de previsão de compras deve estar correlacionada a:

- A) Higiene e segurança no trabalho, taxa de absenteísmo dos funcionários e uso de cardápios planejados.
- B) Falta de uniformidade e higiene adequada nas preparações a serem servidas.
- C) Cardápios planejados, o consumo “per capita” bruto dos alimentos, número estimado de refeições oferecidas e frequência de utilização de gêneros.
- D) Fardamento incompleto dos funcionários.
- E) Ausência de vestiário e exames periódicos para atestar a saúde dos funcionários.

QUESTÃO 26

O cutelo e a chaira são utensílios de cozinha que têm respectivamente as seguintes utilidades.

- A) Limpeza das carnes; proporcionar cortes diferentes em carnes;
- B) Cortar e fatiar pães; afiar facas
- C) Desossar peças de carne; aperfeiçoar as pedras de afiação
- D) Cortar as carnes nos ossos e juntas; aperfeiçoar a lâmina da faca ou alisar suas irregularidades
- E) Picar temperos; virar peças de carne que possam ser perfuradas.

QUESTÃO 27

Entende-se por bateria de cozinha a série de utensílios e painéis destinados ao pré-preparo, preparo, à armazenagem e cocção dos alimentos. Assinale a alternativa incorreta quanto às características necessárias a esses utensílios.

- A) Não provocar toxicidade nos alimentos.
- B) Resistir a choques mecânicos, térmicos e ao uso contínuo.
- C) Serem fáceis de limpar e resistir à ação de desinfetantes, detergentes e ácidos.
- D) Serem bons condutores de calor.
- E) Não serem duráveis, por serem descartáveis.

QUESTÃO 28

A salamandra e o mandoline são empregados para:

- A) fritura em imersão; escorredor para massas.
- B) picar ingredientes secos; coar fundos e sopas.
- C) gratinar o alimento; fatiar os alimentos em espessuras diversas.
- D) bater massas e cremes; misturar produtos menos densos.
- E) ideal para picar e moer; misturar produtos menos densos.

QUESTÃO 29

Com relação ao preparo de caldos e molhos básicos, assinale a alternativa incorreta:

- A) Em caldos de cozimento claro são utilizados em geral ossos bovinos ou de aves, além de legumes para aromatizar.
- B) Em caldos de cozimento escuro ao contrário dos claros, os ossos e a guarnição aromática são previamente fermentados e depois fervidos.
- C) No fumet de peixe são utilizados cabeças, rabos e espinhas de peixes não gordurosos.
- D) A clarificação de um caldo ou fumet é feita para se poder obter uma gelatina ou um consome.
- E) O molho demi-glace é uma redução do molho espanhol, ao qual se adiciona vinho Madeira ou vinho do Porto.

QUESTÃO 30

Numere a 2ª coluna de acordo com a 1ª

- | | | |
|--------------------|-----|---|
| 1. Molho Roux | () | Preparação para pincelar carnes na grelha e desse modo realçar-lhes o sabor. |
| 2. Molho Barbecue | () | Molho emulsificado frio, estável (gemas, vinagre, óleo). |
| 3. Molho Béarnaise | () | Molho importante como realçador para saladas, empregando azeite e vinagre, podendo acrescentar aromatizantes. |
| 4. Maionese | () | Molho de emulsão da gema e manteiga clarificada; |
| 5. Molho vinagrete | () | Molho que emprega quantidades iguais de farinha de trigo e manteiga. |

A sequência correta de cima para baixo é:

- A) 2;3;1;4;5;
- B) 3;2;1;5;4;
- C) 2;4;5;3;1;
- D) 3;5;1;2;4;
- E) 3;1;2;4;5.

RASCUNHO

QUESTÃO 31

Sobre a técnica da marinada, qual a alternativa é incorreta.

- A) As marinadas geralmente contêm óleo, fermento, sal e especiarias.
- B) Marinada crua, em geral, é utilizada para aves ou peças de carne de animais jovens com a função de aromatizar.
- C) Marinada instantânea, em geral, é utilizada para peças pequenas de carne, aves, peixes, crustáceos ou verduras.
- D) Marinada cozida é utilizada para amaciar e aromatizar pedaços grandes de carne, de animais velhos ou carnes de caça com sabor pronunciado.
- E) Os tempos da marinada variam de acordo com a textura do alimento.

QUESTÃO 32

Com relação às sopas é incorreto afirmar que:

- A) as sopas se dividem em dois grandes grupos: sopas claras e sopas ligadas.
- B) as sopas claras não contêm qualquer tipo de ligação ou espessante.
- C) nas sopas cremosas podem ser adicionados creme de leite e iogurte no final da preparação para que não talhem.
- D) Gazpacho é uma sopa a base de verduras cruas.
- E) Bisque é uma sopa francesa que utiliza como base carnes e vísceras de crustáceos, guarnição aromática, vinho ou conhaque

QUESTÃO 33

Sobre carne de caça, analise as afirmativas.

1. Os mamíferos mais procurados como caça, também, podem pertencer ao grupo das carnes vermelhas.
2. O grupo considerado de caça inclui capivara, veado, cutia, javali, paca, lebre e queixada.
3. As carnes de caça não são obrigadas a serem inspecionadas por órgãos fiscalizadores obrigatórios.
4. As carnes de caça não necessitam de conservação sob refrigeração, pois são bastante ricas em conservantes naturais.
5. A carne de cotia é considerada uma das mais saborosas, macias e suculentas.

Estão corretas apenas:

- A) 1, 2 e 3.
- B) 1 e 3.
- C) 2 e 5.
- D) 1, 2 e 5.
- E) 4 e 5.

QUESTÃO 34

Em relação à realização de eventos, assinale com V a(s) afirmativa(s) verdadeira(s) e com F a(s) falsa(s).

- () O evento requer para sua realização, apenas talento e boa vontade de sua brigada.
- () Não é importante que o profissional responsável pela realização do evento faça um levantamento das exigências e expectativas do cliente.
- () Para a realização de um evento não é necessário a preocupação quanto ao local de realização, divisão de tarefas e ordem geradas a partir de um *check list*.
- () O brunch é normalmente servido das 10h às 15h, onde não é servida uma grande refeição completa.
- () O serviço de buffets não precisa se adaptar à clientela e nem a sazonalidade dos produtos para não dificultar a realização do evento.

A sequência correta de cima para baixo é:

- A) V;V;V;F;F;
- B) F;F;F;V;F;
- C) V;F;F;F;V;
- D) V;V;F;F;V;
- E) V;F;V;F;F;

QUESTÃO 35

Quanto aos sanduíches e *hors d'oeuvre*, assinale com V a(s) afirmativa(s) verdadeira(s) e com F a(s) falsa(s).

- () Os sanduíches podem ser servidos abertos ou fechados, quentes ou frios.
- () Qualquer recheio e guarnição estão liberados para compor um sanduíche.
- () Os sanduíches podem ser pequenos para serem servidos como tira-gosto, ou grandes o suficiente para servirem como prato principal.
- () De modo geral, os *hors d'oeuvre* devem ser servidos em porção com quantidade generosa.
- () A expressão *hors d'oeuvre* é francesa e significa fora da alimentação.

A sequência correta de cima para baixo é:

- A) V;V;V;F;F;
- B) F;F;F;V;F;
- C) V;F;F;F;V;
- D) V;V;F;F;V;
- E) V;F;V;F;V.

QUESTÃO 36

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta de todos os procedimentos para a elaboração de uma terrine de *foie gras*.

- A) Seleção de matéria-prima, temperar, fornecer e refrigeração por 6h, servir.
- B) Seleção da matéria-prima, limpeza, picar, temperar, montar em forma, fornecer, esfriar e levar à refrigeração por 24 a 48h, servir.
- C) Limpeza, picar, fornecer, esfriar e servir, apenas.
- D) Limpeza, seleção da matéria-prima, temperar, refrigeração por 2h e servir.
- E) Picar, temperar, refrigeração por 24h, servir, apenas.

QUESTÃO 37

Quanto à condição de aplicação de acabamento decorativo, numere a 2ª coluna de acordo com a 1ª

- 1. Base de peixe. () Decorações com emprego de escultura em frutas e legumes podem ajudar.
- 2. Gengibre, cebolinha, daikon e pepino. () Rodelas de limão e salsa picada são guarnições clássicas empregadas em pratos.
- 3. Buffets, coquetéis, eventos promovidos na área de alimentos e bebidas. () Os peixes inteiros cozidos a vapor ou fritos nas cozinhas japonesa e chinesa geralmente são decorados.

A sequência correta de cima para baixo é:

- A) 3;1;2;
- B) 1;3;2;
- C) 3;2;1;
- D) 2;3;1;
- E) 2;1;3.

QUESTÃO 38

Quanto as funções dos profissionais que compõem a brigada de cozinha, numere a 2ª coluna de acordo com a 1ª

- 1. *Chef* de cozinha. () Responsável por preparação de *hors d'oeuvre* e tira-gostos frios, saladas, além de ser responsável pelas provisões da despensa.
- 2. *Chef saucier*. () Responsável por *hors d'oeuvre* e tira-gostos quentes, sopas, macarrão, quiches, suflês.
- 3. *Chef entremetier*. () Responsável por doces, tortas e sobremesas.
- 4. *Chef garde-manger*. () Responsável por todas as operações da cozinha, incluindo pedidos, supervisão de todas as áreas e o desenvolvimento dos pratos do menu.
- 5. *Chef patissier*. () Responsável por todos os *sautés* e seus molhos.

A sequência correta de cima para baixo é:

- A) 5;3;4;1;2;
- B) 4;1;3;2;5;
- C) 3;4;5;2;1;
- D) 2;4;3;1;5;
- E) 4;3;5;1;2.

QUESTÃO 39

Com relação às massas, é incorreto afirmar:

- A) As massas são originárias da China, mas foi através da Itália que tiveram sua expansão sob diferentes formas de apresentação em cortes ou em recheios.
- B) As massas são constituídas de ingredientes baratos e fáceis de armazenar: farinha de trigo e ovos.
- C) As massas coloridas estão em alta quanto ao consumo, e são obtida através da adição de espinafre, ervas finas, beterraba, cenoura.
- D) O macarrão fresco caseiro, de forma geral, pode ser armazenado por até 15 dias, em temperatura ambiente.
- E) As massas na China e Japão são tão populares quanto o arroz.

QUESTÃO 40

Com relação às massas laminadas, é correto afirmar:

- A) Ao fazer uma massa folhada, a quantidade de dobras não é importante para o resultado final.
- B) O controle da temperatura do ambiente para produzir massas laminadas e delicadas não é um parâmetro essencial para obtenção de um melhor resultado.
- C) A massa folhada tem uma estrutura formada por uma grande quantidade de camadas, que alternam gordura e massa, em suas diversas dobras.
- D) Essa massa é bastante empregada para produção de *croissant*, *vol-au-vent*, *petit four* e suflê.
- E) Não é obrigatório o uso de gordura e fermento na produção de massas laminadas.

RASCUNHO

RASCUNHO