

Disciplina: Serviços de Restauração
12ºAno do Curso técnico de Restauração
Serviço de queijos.

1. O que entende por queijo?
2. Descreva o processo de fabrico do queijo inclusive os métodos de coagulação?
3. Como classifica os queijos quanto a:
 - a) Natureza do leite
 - b) Quanto a maturação
 - c) Quanto ao processo de coagulação
 - d) Quanto a consistência da massa
4. Identifique os seguintes queijos quanto a natureza do leite e ao País de origem?
 - a) Roquefort_____
 - b) Brie_____
 - c) Camembert_____
 - d) Gruyere_____
 - e) Emmental_____
 - f) Mozzarella_____
 - g) Serpa_____
 - h) Azeitão_____
 - i) Gorgonzola_____