

***ELABORAÇÃO DE PRATOS EM FRENTE AO COMENSAL.***

***O PROTOCOLO NO SERVIÇO DE BANQUETES. O SERVIÇO DE BUFFET.***

***EXEMPLOS DE SERVIÇO DE MARISCOS E MOLHOS. EXEMPLOS DA COZINHA INTERNACIONAL***

1. Enumere dois exemplos de pratos frios finalizados no guéridon, em frente ao cliente.
2. Enumere dois pratos quentes finalizados no guéridon, em frente ao cliente.
3. Diga a que corresponde um flambeado.
4. Dê um exemplo de um prato de marisco flambeado.
5. Dê um exemplo de uma sobremesa flambeada.
6. O cocktail de camarão é um prato frio preparado à frente do comensal. Quais são os seus ingredientes?
7. Qual o molho frio utilizado no cocktail de camarão?
8. Esse molho, de cor rosada, é um derivado de um molho-base frio. Qual?
9. Quais os seus ingredientes?
10. Classificamos um bivalve como um molusco com que características?
11. A ostra é considerada um bivalve?
12. Como são servidas as ostras?
13. O que é um crustáceo? O camarão é um crustáceo?
14. Dê exemplos de alguns crustáceos.

- 15.** Dê exemplos de montagens de sala que se adaptam a banquetes com um número reduzido de pessoas.
- 16.** Dê exemplos de montagens de sala que se adaptam a banquetes com um número elevado de pessoas.
- 17.** No serviço de montagem da sala do tipo americano, a mesa rectangular deve estar centrada em relação a quê?
- 18.** Descreva a que corresponde um serviço de buffet.
- 19.** No serviço de queijos os queijos são montados em tábuas. Como se classificam os queijos?
- 20.** A montagem das tábuas deve obedecer um princípio segundo as características dos queijos apresentados. Qual princípio?
- 21.** A que bebida está o serviço de queijos associado?
- 22.** Os queijos são muitas vezes acompanhados de quê?
- 23.** O protocolo do serviço de banquetes considera que o anfitrião deve ser servido quando? E o convidado de honra?
- 24.** Num banquete de casamento, os noivos são anfitriões ou convidados de honra? Quando são servidos?
- 25.** Enumere dois ingredientes e dois pratos que sejam referências da gastronomia francesa.
- 26.** Enumere dois ingredientes e dois pratos que sejam referências da gastronomia italiana.
- 27.** Identifique dois ingredientes muito utilizados na cozinha espanhola.
- 28.** Identifique dois ingredientes muito utilizados na cozinha chinesa.
- 29.** Identifique dois ingredientes muito utilizados na cozinha japonesa.
- 30.** Enumere uma confecção sua favorita da cozinha internacional.