

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.