



Gastronomia

#SouCEUMA

CONCURSO JOVENS TALENTOS.

- Responda o questionário e concorra à chance de participar como jurado "cliente" no Concurso Jovens Talentos do Curso de Gastronomia.
- O resultado será divulgado em 09/05/2014.
- Em caso de empate na pontuação, será escolhido o professor mais antigo na IES.
- Cada jurado degustará e avaliará uma entrada, um prato principal e uma sobremesa criadas pela bancada de alunos e preencherá a ficha para classificação dos mesmos.
- SERÃO 6 BANCADAS E CADA UMA TERÁ TRINTA MINUTOS PARA APRESENTAÇÃO DOS PRATOS, DEGUSTAÇÃO E PONTUAÇÃO PELOS JURADOS, conforme horário divulgado.

QUESTIONÁRIO

Responda este questionário e concorra à chance de participar como jurado do Concurso Jovens Talentos do Curso de Gastronomia.

1 - O que você aprecia mais em um prato, escolha apenas uma (1) opção:

- a) a quantidade e o preço
- b) a apresentação e as cores
- c) o sabor e a textura
- d) o molho e o tempero

2 - Cor, aroma, textura e sabor tem que estar presentes em todos os pratos.

- () Sim
- () Não

3 - Todo prato deve conter todos os sabores perceptíveis ao nosso paladar. Enumere quatro deles.

4 - Sabemos que os produtos frescos e naturais possuem mais sabor e frescor, todavia os industrializados perdem nestes pontos. Sendo de fácil aquisição tornam-se comuns como ingredientes de uma receita. Um prato bem elaborado deve ser preparado com os primeiros que requerem mais cuidado na elaboração e possuem pequeno tempo de conservação. Conhecendo um bom prato, este deve ser feito de acordo com sua resposta da questão anterior, exemplifique um prato bem simples que você goste e saiba fazer e melhorando-o de acordo com o explicado no enunciado.

5 - Escreva a sua receita, que poderá ser incluída no nosso glossário.

Saudações gastronômicas.