

OS PRATOS FEIOS QUE NOS PERDOEM

Mas uma bela composição feita com a comida é fundamental. Chamativas, atraentes e até mesmo ousadas. Várias receitas são feitas de forma a despertar o interesse dos clientes por experimentá-la, por conta de sua beleza

“Comer com os olhos”. Esta é uma expressão que pode definir bem o quanto a beleza de um prato pode ser importante para que um estabelecimento consiga vender cada vez mais refeições. Uma comida bem feita e chamativa requer cuidados especiais e muita dedicação por parte de quem as produz. O resultado disso pode ser convertido em um grande número de clientes.

Muitos estabelecimentos ficam atentos às tendências ditadas nas cozinhas em todos os lugares do mundo. Elas definem boa parte das apresentações dos alimentos. São capazes de fazer com que pessoas possam procurar por um ou outro tipo de comida porque, na hora da refeição, contemplam um prato bem feito, que chama a atenção por sua beleza e a forma cuidadosa com que foi produzido.

De acordo com o chef de cozinha e consultor de restaurantes em São Paulo, Mauricio Tocci, “um prato é bem montado quando conseguimos aliar a simplicidade, o abuso de cores, ervas e temperos condizentes aos demais ingredientes, e a utilização de alimentos frescos”. E isso tem um valor tão grande que, para Tocci, pode fazer até com que o cliente saia do estabelecimento com a impressão de que o prato escolhido vale mais do que realmente custou.

Um dos pontos principais quando um alimento vai ser preparado é o local onde ele será depositado. Tocci explica que, antes de tudo, é necessário escolher bem a porcelana

e esta deve estar de acordo com a receita. “Porcelanas largas e inusitadas sempre surpreendem”, diz. O ingrediente principal tem que ter certo destaque na montagem, ficando mais alto que as guarnições. Já os acompanhamentos têm que ser cortados de uma maneira uniforme e seguindo um padrão. E, conforme continua o chef a explicar, os brotos de ervas são finalizações à prova de erros.

Quanto aos custos, Tocci afirma que eles são levemente maiores, mas isso é compensado pelo retorno, que passa a ser grande. “Operacionalmente, utilizamos o mesmo funcionário que vinha finalizando os pratos. Entretanto, ele e os demais da brigada de cozinha devem passar por um treinamento com um bom consultor de restaurantes. As ervas, brotos, pimenta biquinho, chips de vegetais, couve crocante, raspas de frutas cítricas, entre outros, em sua maioria têm valores relativamente baixos. No final, o acréscimo no custo de cada prato gira em torno de 2 a 3%”, explica.

Nas cozinhas de restaurantes também se fala em tendência de apresentação e aparência. Como Tocci afirma, atualmente o que está em alta no visual de um prato são a simplicidade e a naturalidade. Os brotos de ervas e os molhos riscados também “estão com tudo”, como explica Tocci. E o que está ultrapassado? Flores de tomate, vegetais esculpido e cama de alface são um exemplo de práticas que já são antigas e não muito usadas.



Consumidores são atraídos por causa da aparência dos pratos. O número de vendas é maior quando há a busca por uma bela comida

As reações dos consumidores quando se deparam com um prato bem feito, bem produzido e bonito mostram o quanto este tipo de trabalho é válido. “Todos os clientes ficam olhando-o admirados e pensando o quanto deve ser maravilhoso, e que, na próxima vez, vão prová-lo. Não há nada mais importante que isto. Cliente satisfeito e admirado volta com mais frequência, e as vendas, conseqüentemente, aumentam”

Simple e requintado

O chef Eloi Moreira está envolvido com a gastronomia desde os seus 16 anos. Ele utiliza ingredientes regionais, fazendo com que a culinária brasileira seja valorizada com traços mediterrâneos e contemporâneos. Atualmente, atua no Buffet Tereza Cavalcanti.

De acordo com ele, um prato bem apresentado visualmente é aquele que desperta a atenção a partir das cores usadas e da sintonia entre

elas. “Pratos visuais não possuem uma cor só. Um prato com molho vermelho, por exemplo, pode ter algo verde para dar um contraste”.

Os pratos devem ser feitos de uma forma leve, ser menos carregados e poluídos, conforme explica o chef. Em suas composições, Moreira utiliza tendências que vão de encontro com aquilo que há de mais moderno. Há alguns tipos de culinária, no entanto, em que não se pode fazer muitas modificações, como é o caso da cozinha francesa.

Moreira afirma que um prato bem apresentado faz toda a diferença. Como exemplo, ele cita até mesmo uma salada de alface e tomate que, quando bem apresentada, é capaz de se transformar em uma salada requintada. “Com certeza a pessoa vai se interessar”, diz.

Para Moreira, os gastos com este tipo de prato não são maiores somente por causa da boa aparência que apresentam. “Há mais cuidado, não gastos. É possível usar o mesmo ingrediente que já vai na receita, para enfeitar. Também é possível trabalhar com ingredientes caros, desde que seja uma quantidade pequena”

Particularidades profissionais

Para Paul Johnson, chef de cozinha do Ramada Airport Restaurante em Lagoa Santa, um prato bem apresentado deve possuir cores diferentes e ingredientes bem dispostos. Isto faz com que as pessoas sintam interesse em experimentar aquilo que contemplam. De acordo com o chef, na hora de fazer o prato, é preciso respeitar as técnicas de cocção ao cozinhar, o corte e o preparo de cada ingrediente.

Tudo vai depender, também, da proposta de cada estabelecimento. Johnson explica que, geralmente, o que é observado são a parte nutricional e as combinações de iguaria (car-



LUCIA EDE

“Pratos visuais não possuem uma cor só. Um prato com molho vermelho, por exemplo, pode ter algo verde para dar um contraste”, explica o chef Eloi Moreira

De acordo com Paul Johnson, “uma boa apresentação seguida de um bom sabor com certeza aumenta as vendas. Sendo assim, estes dois aspectos precisam estar interligados”

ne) e as suas guarnições para que, assim, não haja excessos ou faltas.

Para Johnson, beleza dos pratos e lucros são dois fatores que caminham juntos. “Um prato bem apresentado enche os olhos de quem vai comer. Como se diz, primeiro se come com os olhos. Uma boa apresentação seguida de um bom sabor com certeza aumenta as vendas. Sendo assim, estes dois aspectos precisam estar interligados”, diz.

Quando perguntado sobre as tendências que podem existir no preparo dos pratos, Johnson afirma que elas existem e dependem do momento. “Como na moda, há tempos em que

os ingredientes são montados espalhados pelo prato, estilo prato feito. Em outros momentos os ingredientes “sobem”, ou seja, os chefes fazem torres de tudo, várias preparações uma em cima da outra, o que fica muito bonito e criativo. E ainda existem momentos em que os pratos têm uma apresentação mais clean, com poucos ingredientes ou valorizando um em específico, em uma decoração simples, mas que chama a atenção”.

Conforme ele explica, ao longo do tempo os conceitos do que é belo ou bem apresentável podem ir mudando. O chef cita como exemplo a

época em que tudo era servido em porções separadas e isso era considerado uma coisa boa.

Outro fator que Johnson comenta são as especificidades de cada profissional. Tais características acabam por interferir nas muitas nuances que uma composição pode apresentar. “Cada chef ou cada pessoa que se propõe a preparar um prato com certeza leva consigo, na hora de preparar, toda a sua crença, o momento e conhecimento daquilo que vai fazer. Isso faz com novos pratos, novas técnicas de montagem e apresentação surjam a cada momento. Além disso, é sempre bom estarmos abertos para as novidades do mercado da gastronomia”, finaliza. •

CHEF MAURICIO TOCCI
www.melhordacozinha.com

BUFFET TEREZA CAVALCANTI
www.terezacavalcanti.com

SENAI Alimentos

Cursos e Serviços Técnicos e Tecnológicos

O SENAI Alimentos orienta empresários e capacita seus colaboradores do setor da indústria a produzir, preparar e distribuir alimentos seguros, que primam pela qualidade. Com esse propósito realiza atendimento personalizado através de treinamentos, assessoria e consultoria tecnológica, informação tecnológica, eventos técnicos, desenvolvimento experimental e gestão empresarial.

Formação Inicial e Continuada

- Iniciação Profissional
- Qualificação Profissional
- Aperfeiçoamento Profissional
- Especialização Profissional

Treinamentos nas áreas:

- Panificação e Confeitaria
- Chocolataria
- Pizzas
- Bebidas
- Sorvetes
- Tecnologia e Segurança de Alimentos

Cursos Técnicos

Técnico de Alimentos

Serviços Técnicos e Tecnológicos

- Diagnósticos, Implantações e Auditorias de BPF, APPCC e ISO 22000
- Desenvolvimento de novos produtos
- Testes de aplicação de novos ingredientes
- Análise sensorial
- Rotulagem nutricional
- Melhorias no processo produtivo
- Estudos de leiautes e Fluxo de produção
- Palestras

Serviços Laboratoriais

- Leites e derivados
- Açúcares e derivados
- Cacau, chocolates e derivados
- Frutas e hortaliças
- Óleos e gorduras
- Café, chá e derivados
- Pães, biscoitos, massas, cereais e amiláceos
- Pescados, carnes e produtos cárneos
- Gelados comestíveis e mel
- Ovos e produtos de ovos
- Bebidas fermentadas e destiladas
- Alimentos para animais

São Paulo
Escola SENAI
“Horácio Augusto da Silveira”
Rua Tagipuru, 242 - Barra Funda
(11) 3826-6766
senaialimentos@sp.senai.br
www.sp.senai.br/alimentos

FIESP SENAI
Crescem as pessoas. Cresce o Brasil.