



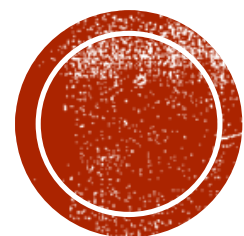
EACH

campus capital



Escola de Artes, Ciências e Humanidades
Universidade de São Paulo





PRINCIPAIS UTENSÍLIOS, MÓVEIS E EQUIPAMENTOS DE UMA COZINHA PROFISSIONAL

FACAS

- ✓ Como um artista que possui as ferramentas para esculpir, pintar ou desenhar, o profissional de cozinha deverá ter uma faca que lhe ajude no trabalho, com segurança e eficiência.
- ✓ A escolha da faca deve ser tão importante como os dedos são para nós, podemos dizer literalmente que é a extensão de nossas mãos.
- ✓ Algumas regras como o uso, cuidado e armazenamento adequado devem ser seguidos quase que automaticamente pelos profissionais da cozinha.
- ✓ Tratar a faca com respeito;
- ✓ Manter a lâmina afiada;
- ✓ Manter as facas limpas;
- ✓ Transportar a faca de um lado para outro com segurança;
- ✓ Use tábuas de corte apropriadas;
- ✓ Armazene a faca de modo seguro.



PARTES DA FACA



INSTRUMENTOS MANUAIS



Descascador de
legumes e frutas



Boleador



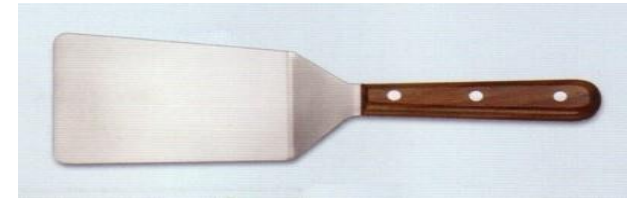
Garfo de cozinha



Espátula de confeiteiro



Fouet/Batedor



Espátula



Saco de confeitar



Pau de macarrão



INSTRUMENTOS MANUAIS



Removedor de talos e folhas de morango



Extrator de sementes de cereja



Faca de tomate



INSTRUMENTOS MANUAIS



Descamador de peixe



Faca de Ostra



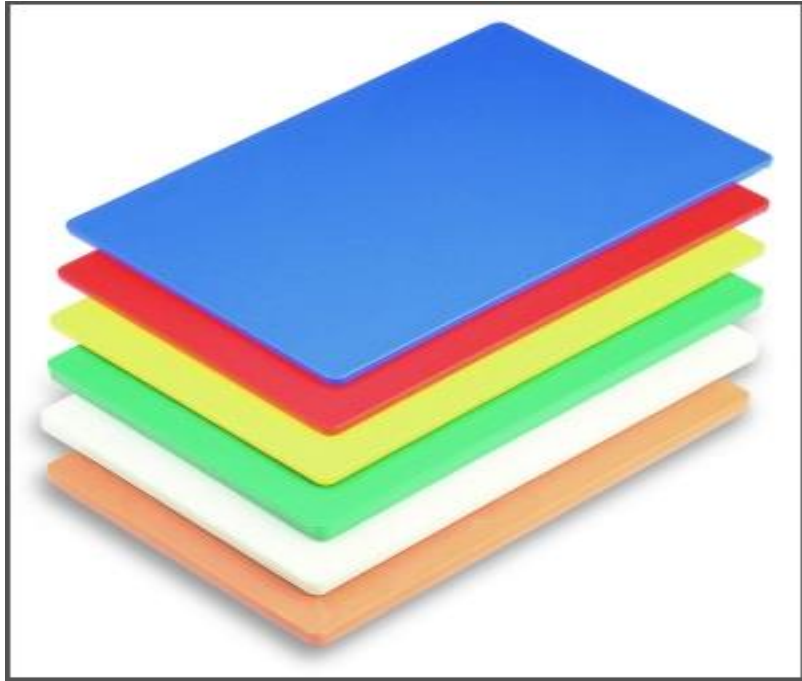
Espátula de silicone (rígida e flexível)



Cortador de ovos



INSTRUMENTOS MANUAIS



Cor Branca: Laticínios
Cor Bege: Assados/Embutidos
Cor Amarela: Aves
Cor Azul: Peixes/Frutos do Mar
Cor Verde: Vegetais
Cor Vermelha: Carnes



Escumadeira ou
Espumadeira



Conchas



Faca de bacalhau



EQUIPAMENTOS PEQUENOS



Copo de
medida



Termômetro



Colheres de medidas



Peneira



Escorredor



Passador



Balança

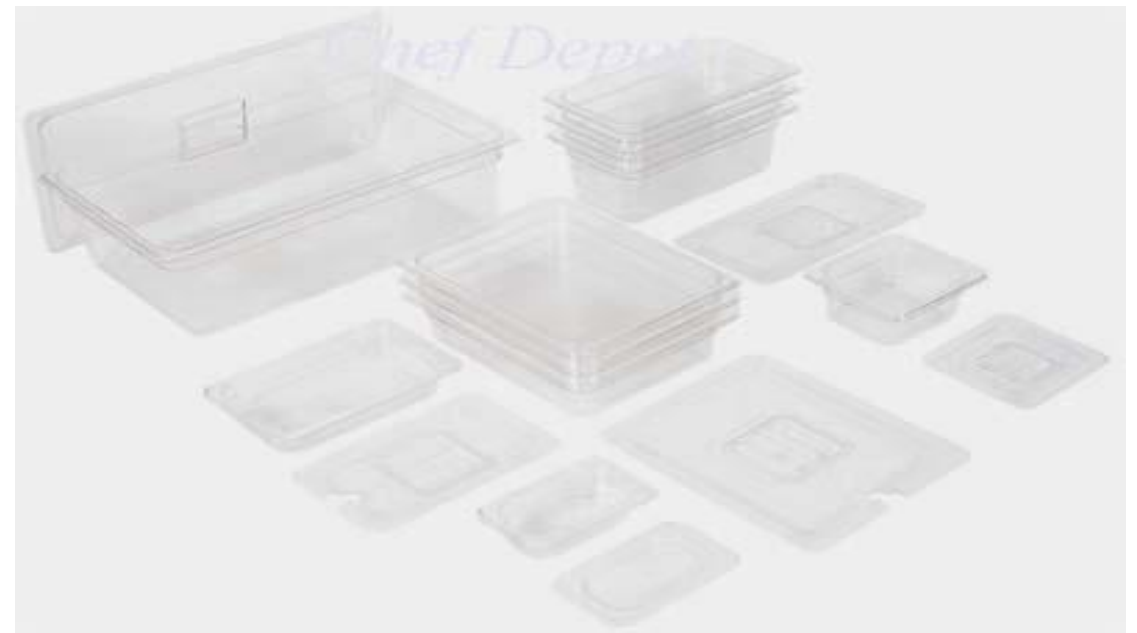


Espremedor





Bowls



Containeres de armazenamento



PANELAS



Caldeirão



Caçarola com cabo



Caçarola (alta)



Caçarola (baixa)



Sauteuse



Sautoir



Grelha



Banho maria



Crepe ou omelete



PANELAS



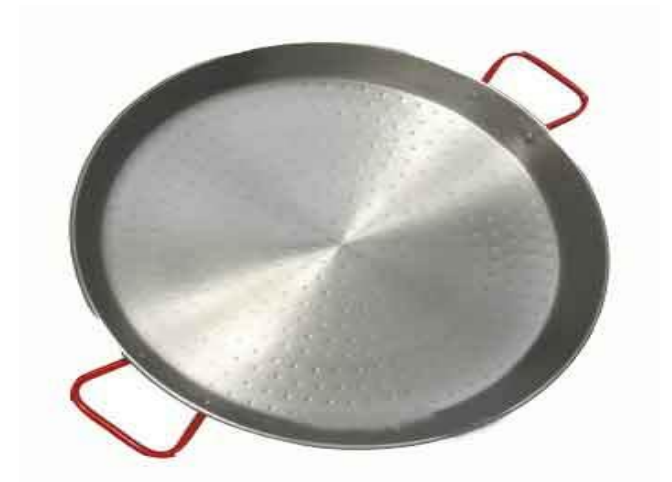
A vapor



Wok



Assadeira de peixe



Paella



UTENSÍLIOS PARA COZÇÃO EM FORNO



Assadeira funda



Assadeira rasa



GN



Forma de terrine



Forma para gratinar



Ramekin



Forma para porção individual



Savarin



UTENSÍLIOS PARA COCÇÃO EM FORNO



Forma de bolo



Forma com lateral
removível



Forma de torta
canelada



Forma de torta



Forma de bolo
inglês



Forma de muffin



Forma tubular
canelada



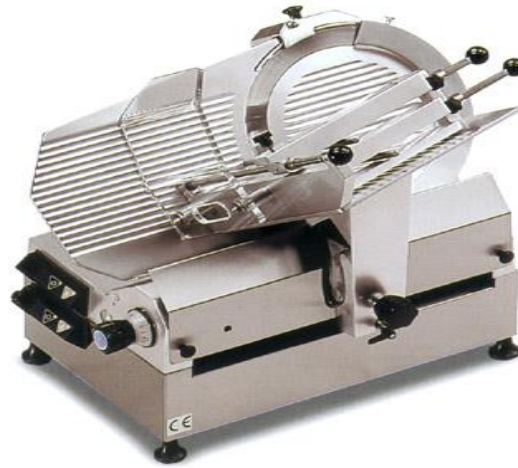
Forma tubular



MOEDORES, FATIADORES E MIXERS



Moedor de carne



Fatiador de frios



Processador



Mixer



Batedeira



Mandoline



Liquidificador



PROCESSADORES



Capacidade: até 18 kg por minuto (frutas, legumes e verduras).

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

Rala queijo tipo parmesão e faz farinha de rosca.

Corta em cubos e palitos.

Desfia e corta em rodela.



Capacidade: até 5 kg por minuto (frutas, legumes e verduras).



MIXERS



Peso com Embalagem 6,1 Kg
Velocidade 9000 rpm
Voltagem 230v/50Hz 1,9A
Altura com Haste 360mm
Altura Total 725mm
Largura da Hélice 100mm
Largura do Copo 125mm
Capacidade 50 litros



Altura 540 mm
Largura 610 mm
Peso 21 Kg
Potência 370 W
Produção até 80 kg/hora
Profundidade 360 mm
Velocidade 1500 rpm



FOGÕES E FORNOS



Fogão Convencional



Fogão por indução



Forno de convecção



Forno de gavetas



Forno combinado



Forno microondas



FOGÕES E FORNOS



Forno de pizza



Forno com esteira



Forno industrial



FOGÕES



FORNOS COMBINADO



Fonte: Cozil, 2008



BIFETEIRA BASCULANTE



Fonte: Cozil, 2008



CALDEIRÃO



BANHO MARIA



COZEDOR DE MASSAS



Fonte: Topema, 2008



Fonte: Macom, 2008



CHAPAS E GRELHAS



Chair broiler



Chapa



Salamandra



CHAIR BROILLER



FRITADEIRA



FORNOS



ESTUFAS



Estufa demufadora



Estufa pães



Grill Show

Sistema para preparação de grelhados a vista do cliente.

Banho Maria a gás
BMG7-36

Char Broiler a gás CBG7-72

Conservador de
frituras CFE7-36

Módulo de base
MB7-36P

Módulo Neutro com
gaveta MN7-36G

Refrigerador de base
RHMB-1440

Estrutura Grill Show

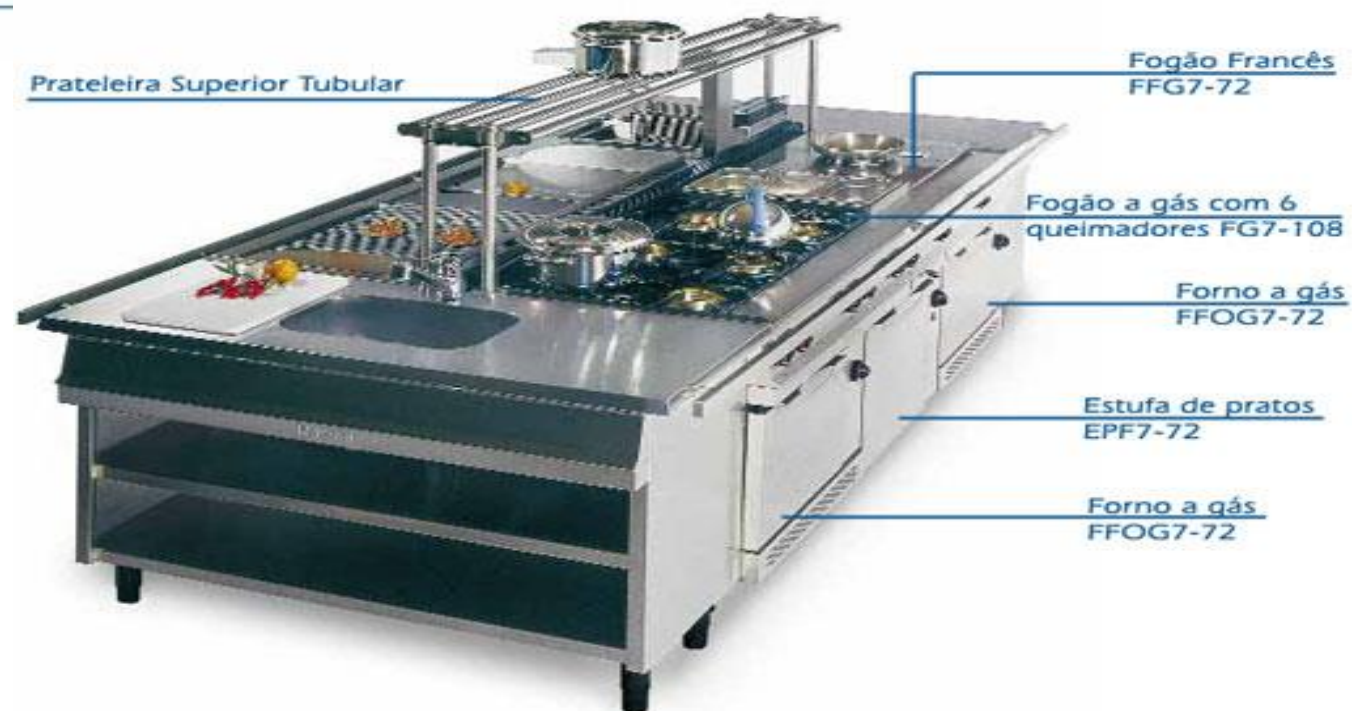


Pasta Show

Sistema para preparação de massas a vista do cliente.



Ilha do Chef



Ilha Gourmet

Fogão a Gás com 6
queimadores FG7-108

Módulo com cuba
MN7-36C

Chair Broiler a gás
CBG7-36

Forno a Gás FFOG7-72

Refrigerador de base
RHMB-1440



REFRIGERADORES



Refrigeração portátil



Refrigerador profissional



Gavetas refrigeradas



Display
refrigerado



REFRIGERADOR



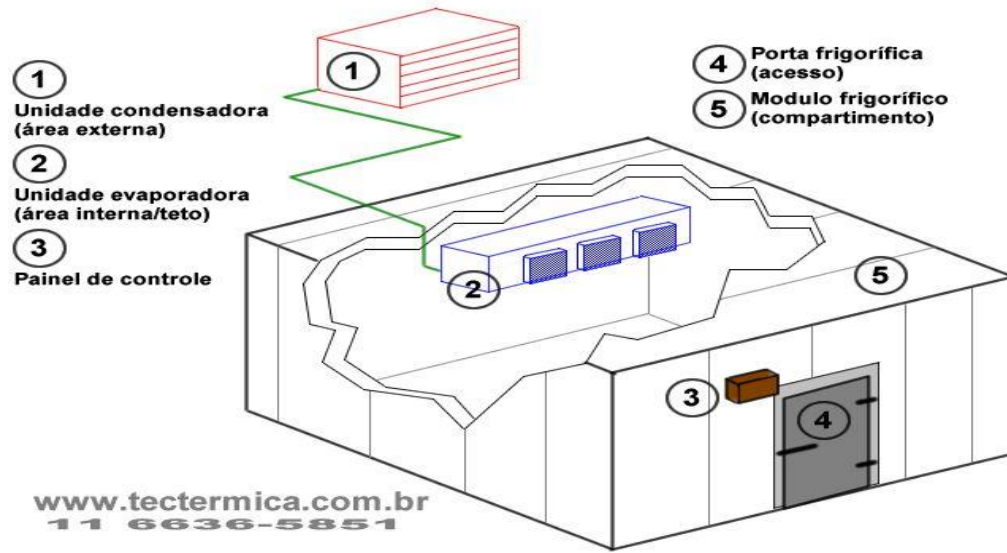
Fonte: Avante, 2008



Fonte: Cozil, 2008



CÂMARA FRIGORÍFICA



MÁQUINA DE GELO

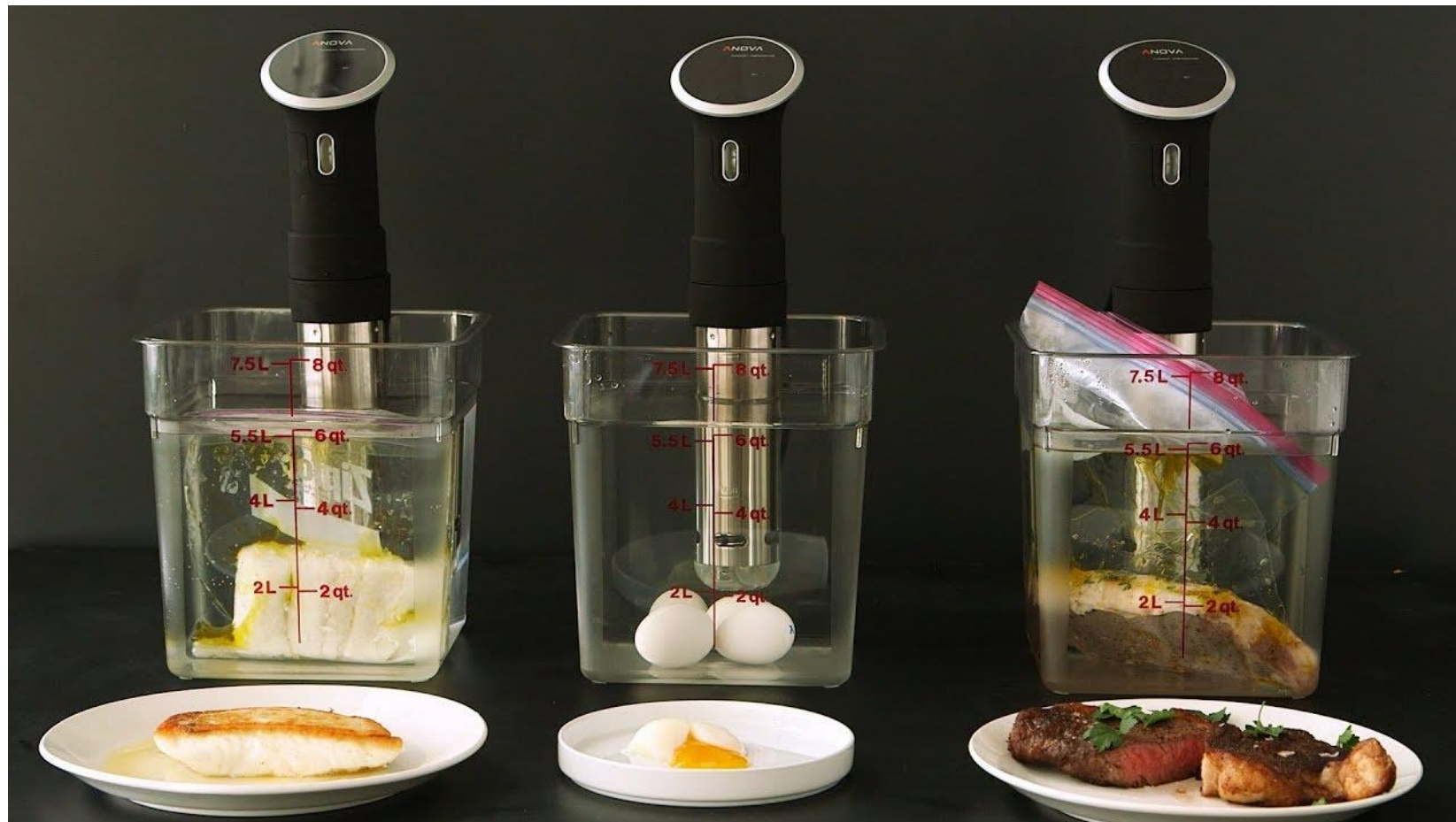


RESFRIADORA

- ✓ Equipamentos disponíveis em tamanhos variados para todas as necessidades, podendo resfriar ou congelar rapidamente alimentos quentes, mantendo a qualidade inicial do produto processado através do controle da temperatura;
- ✓ Este sistema permite reduzir a proliferação bacteriana garantindo segurança alimentar, evitando também o desperdício causado pela evaporação do alimento sendo aplicado em todos os setores de produção alimentícia.



SOUS VIDE



GASTROVAC



PACOJET



SIFÃO



Central do
Sabor

