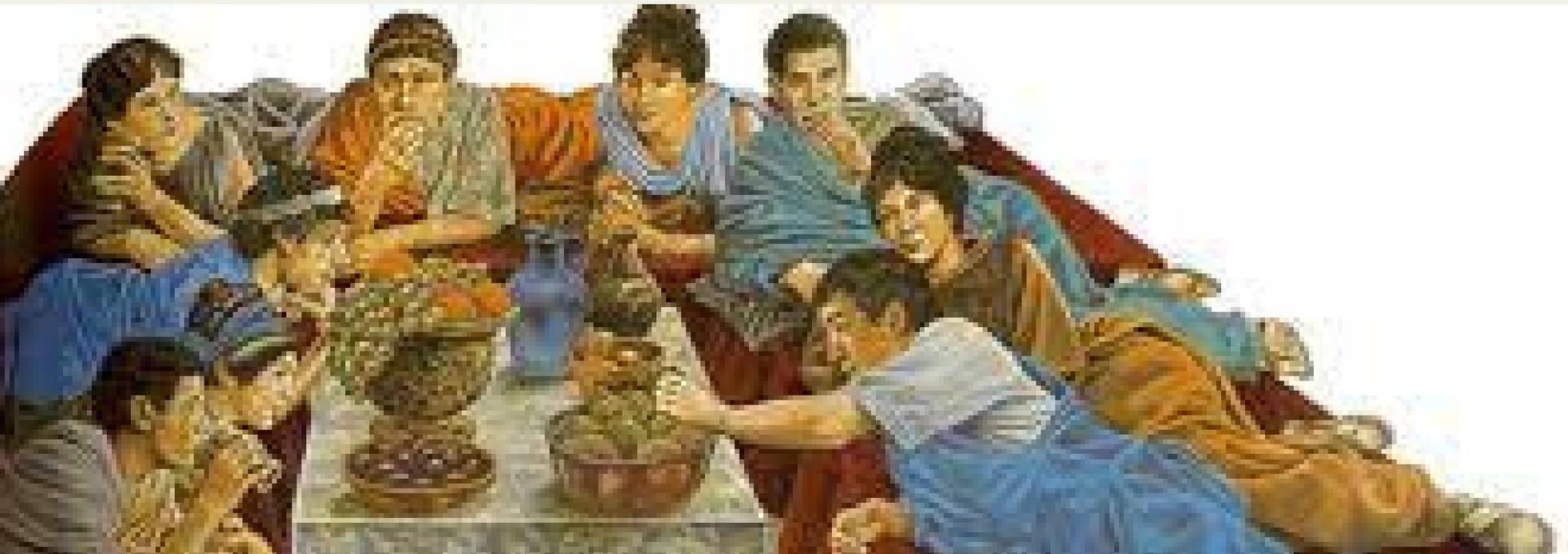


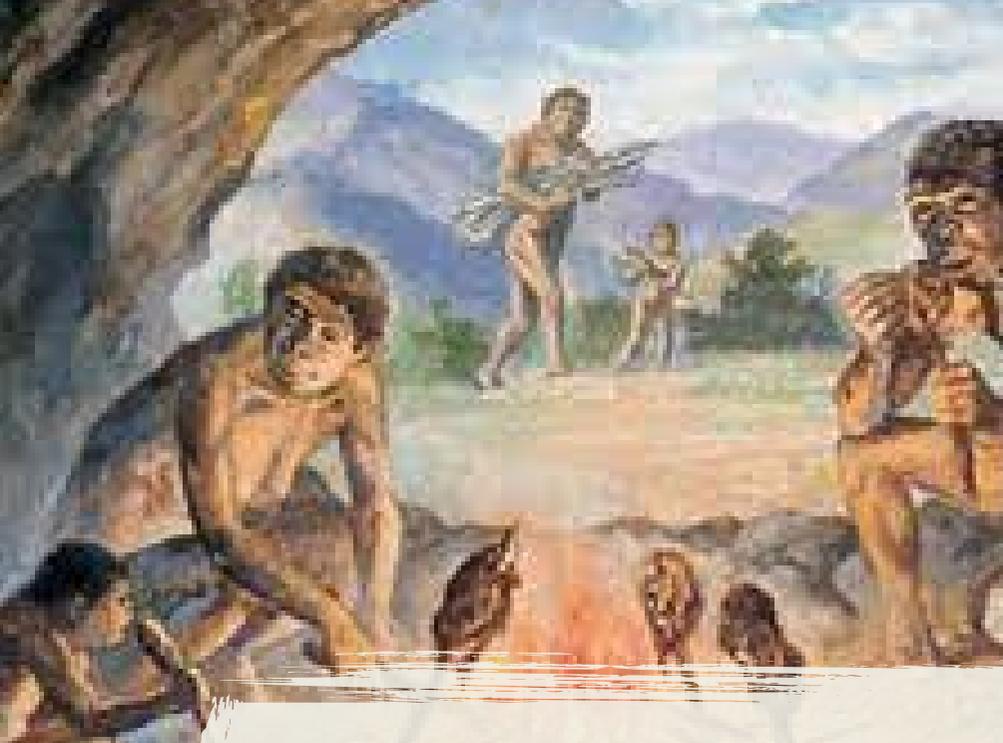


Utensílios e equipamentos de cozinha

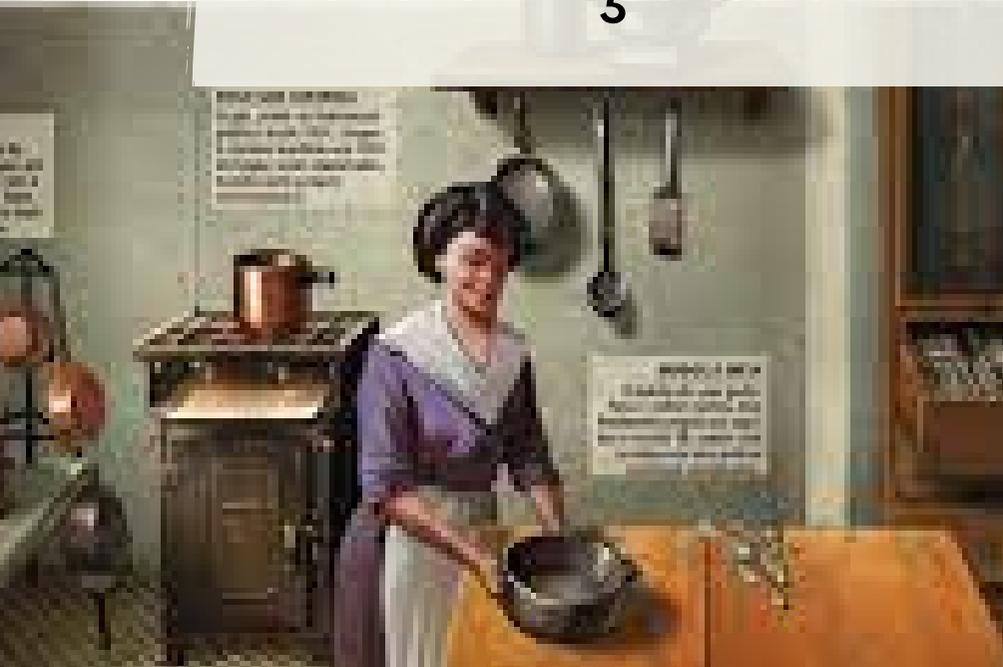
HNT 206 Procedimentos e Técnicas Aplicadas a Nutrição I
Professores Betzabeth Slater
Maria Laura C. Louzada e Eduardo Purgatto.

A culinária e as técnicas culinárias evoluíram ao longo da história





Mudanças ao longo da historia





Definição

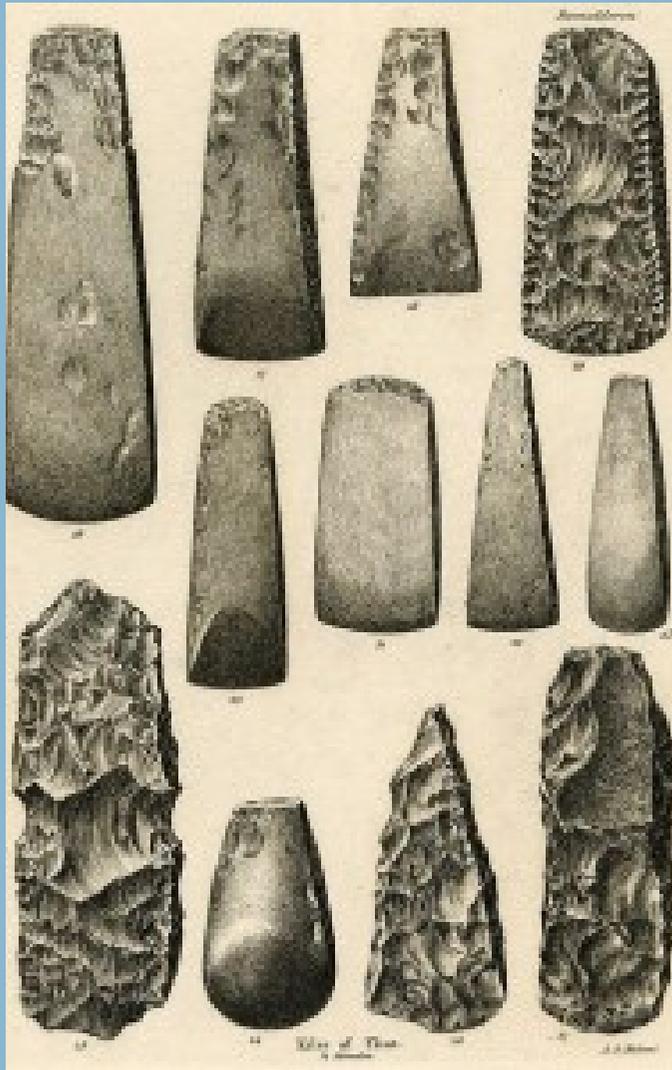
Utensílio culinário toda ferramenta destinada ou utilizada para preparar, desenvolver e/ou transformar um alimento em preparação.



Dois são muito importantes
Fogões e facas





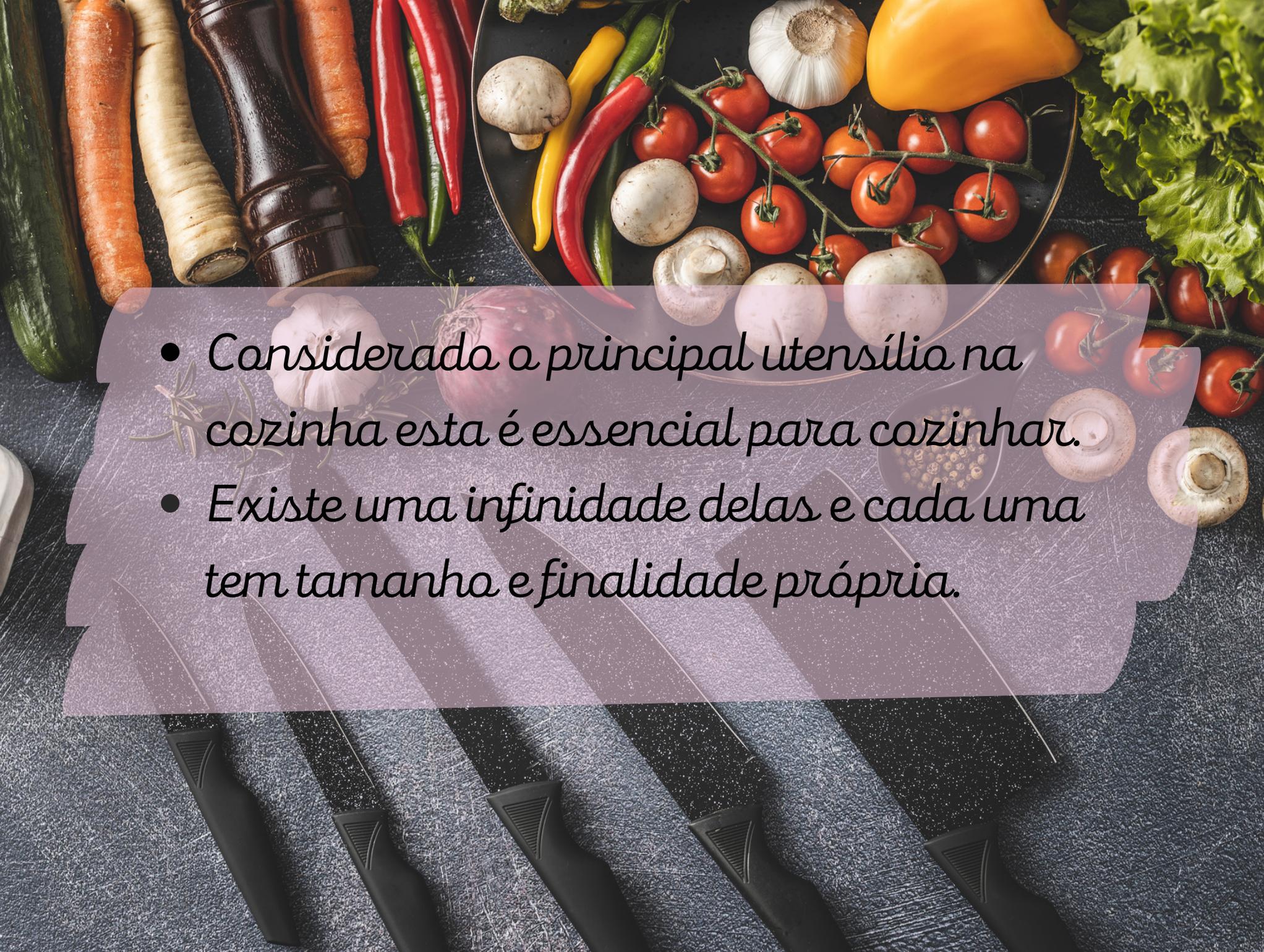




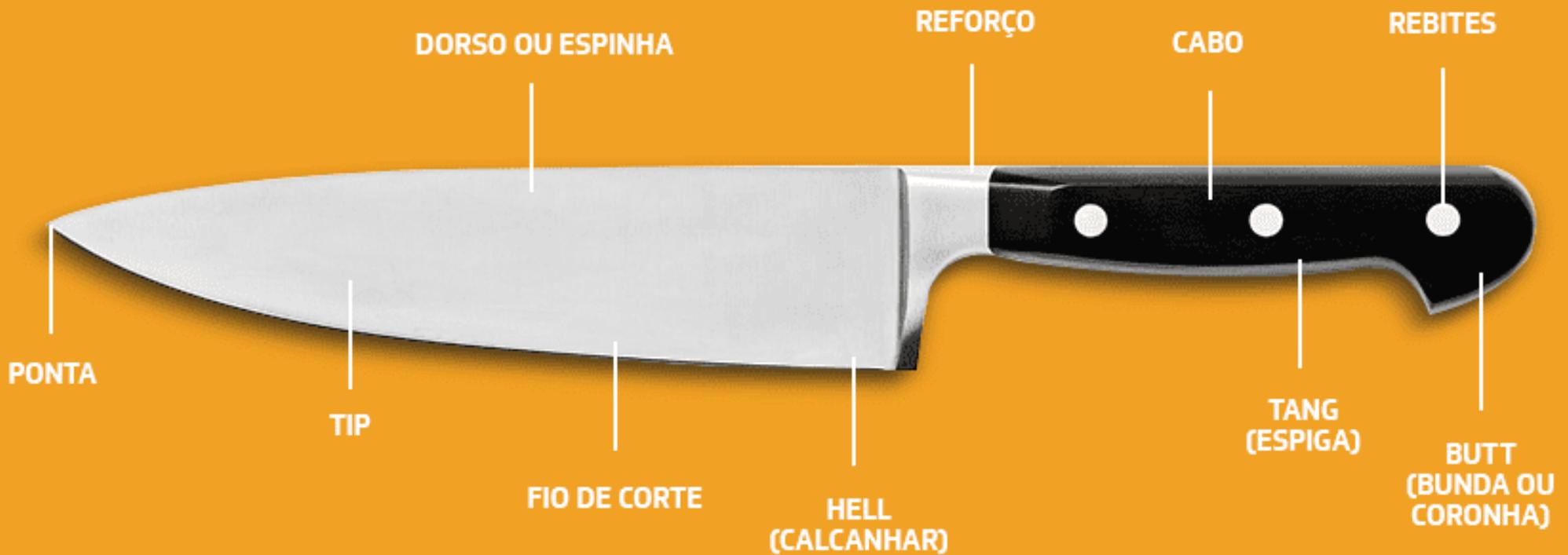
Fornos de microondas
Fornos industriais
Fornos de convecção

**Passamos as fogões
elétricos e de
indução**



- 
- *Considerada a principal utensília na cozinha esta é essencial para cozinhar.*
 - *Existe uma infinidade delas e cada uma tem tamanho e finalidade própria.*

Anatomia das facas



- Fio liso
- Fio ondulado
- Fio serrilhado
- Fio com alvéolos
- Fio com apenas um gume- facas japonesas



- Tesoura de cozinha
- Tesoura trinchante para aves
- Mezzaluna



- Mandoline ou fatiador de legumes



- Boleadores

