**Bancada 6 - BABAGANOUCH**

Objetivo prático: utilizar o método cocção defumar que é um método de calor seco. Pesagem e ficha técnica

**Orientações iniciais:**

* Leia ATENTAMENTE **toda** a receita antes de iniciar qualquer procedimento e planejem a divisão das tarefas para otimizar o tempo
* Higienize todos os alimentos que necessitarem de higienização como frutas, folhas, legumes e vegetais
* Deve ser feita a pesagem de todos os ingredientes em todas as etapas da preparação (Ex: No início antes de qualquer procedimento no alimento, depois dos cortes, da cocção ou qualquer outro procedimento feito no alimento)
* Não se esqueça de pesar a preparação final e a porção

| **BABAGANOUCH****INGREDIENTES*** 2 berinjelas
* 1 dente de alho picado
* caldo de 1 limão
* 3 colheres (sopa) de tahine (pasta de gergelim)
* azeite a gosto
* sal a gosto

**MODO DE PREPARO**1. Lave e seque bem as berinjelas.
2. Acenda a chama de uma das bocas do fogão, segure a berinjela com uma pinça e aproxime a berinjela do fogo. À medida que a casca for queimando, vá virando a berinjela para que ela queime por igual - isso deixa a berinjela com um gostinho de defumada, o que é essencial para a receita.
3. Transfira para um prato e repita com a outra berinjela.
4. Assim que amornarem, corte cada berinjela ao meio, no sentido do comprimento, e retire toda a polpa com uma colher. Descarte a casca e transfira a polpa para uma peneira. Deixe escorrer o excesso de líquido por alguns minutos.
5. No processador (ou liquidificador) junte o tahine, o caldo de limão, o alho e a polpa de berinjela e bata bem até formar uma pasta. Tempere com sal e azeite, e sirva a seguir.
 |
| --- |

**Orientações finais:**

* Toda a louça (utensílios e equipamentos) utilizados em aula devem ser lavados e guardados nos locais onde foram retirados inclusive os pratos utilizados para a degustação
* As bancadas devem ser higienizadas com água e sabão e álcool
* Os aventais recebidos devem ser devolvidos ao laboratório no final da aula