



WORKSHOPS/OFICINAS

Laticínios e Derivados

Traços Programáticos

- Entender porque existem centenas de queijos diferentes no mundo;
- Compreender a importância da qualidade da matéria prima na elaboração dos queijos;
- Conhecer os queijos artesanais produzidos no Brasil;
- Conhecer e aprender a utilizar os principais ingredientes na fabricação de queijos;
- Classificar os diferentes tipos e queijos e a importância da sua maturação;
- Elaborar queijo minas frescal e queijo colonial.
- Conhecer os defeitos dos queijos

Aula demonstrativa Carga horária: 4hs

(Introdução e demonstração das técnicas de preparo com queijos)

- História do queijo no mundo
- Porque existem tantos tipos diferentes de queijos no mundo
- Classificação do queijo
- Qualidade da matéria prima
- Ingredientes utilizados em laticínios
- Queijos artesanais
- Importância da maturação dos queijos
- Fabricação do queijo minas artesanal
- Fabricação do queijo colonial
- Defeitos dos queijos (causas e consequências)

Aula demonstrativa Carga horária: 4hs

(Preparação de receitas a base de queijo)

- Ricci di patate al gorgonzola
- Pastella ao vino
- Mozzarella in carrozza
- Grana pastellato all'aceto balsamico
- Formaggi misti