



Nestlé
PROFESSIONAL



GUÍA *MAGGICO*

COM DICAS, INSTRUÇÕES E RECEITAS!



MENU

Introdução	03
Layout Eficiente.....	08
Boas Condições de Higiene.....	14
Treinamento de Equipe.....	19
Conforto do Cliente.....	24
Se Prepare para Mudanças.....	26
Ficha Técnica.....	28
Equipamentos, Ingredientes e Armazenamen- to.....	28
Reavalie seu Cardápio.....	36
Cálculo de Produção.....	38
Self-Service.....	41
Extras.....	43
Receitas Especiais.....	45
À La Carte.....	49

INTRODUÇÃO





O restaurante é o local onde transformamos ingredientes em pratos deliciosos, que deixam memórias para quem consome.

É a verdadeira alquimia dos ingredientes!

É extremamente importante que as cozinhas industriais sejam projetadas de forma adequada para termos praticidade, produtividade, além de manter a segurança alimentar no preparo de alimentos.



A silver metal paperclip is attached to the top edge of a piece of brown paper.

Você sabe o que é produtividade?

É a relação entre os meios e recursos utilizados e o resultado final da produção. Ou seja, o que você consegue produzir e gerar lucratividade com a estrutura que tem.





**Você sabia que sua equipe
é um dos principais “bens”
do seu negócio?**

Motivar sua equipe para trabalhar focada nos resultados é muito importante!

Valorize os pontos fortes do seu time, ouça as suas opiniões!





Preste atenção nos detalhes:

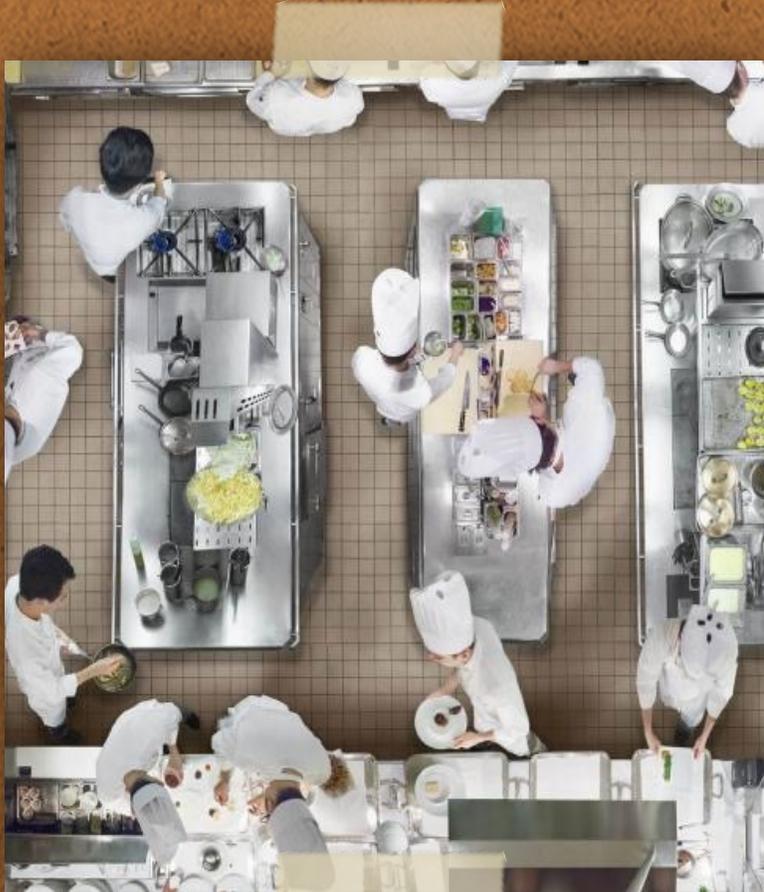
- Disponibilize garrafinhas de água;
- Um café logo de manhã pode ser muito acolhedor.

**Estes pequenos
detalhes já fazem
a diferença!**



LAYOUT EFICIENTE





O layout da sua cozinha é essencial para:

- Prevenção de contaminação cruzada.
- Eficiência no fluxo de trabalho.
- Melhor produtividade e organização das atividades.

E como fazer isso?

- O tamanho de sua cozinha deverá ser dimensionado proporcionalmente ao número de refeições que seu estabelecimento serve diariamente.
- Dimensionamento ideal:
 - Equipe.
 - Equipamentos.
 - Fluxo de compras x Espaço de armazenamento.
- A melhor forma de organizar é setorizar sua cozinha! Se for pequena, pode organizar por horários de trabalho!





- Setores de sua cozinha
 - Cozinha fria: manipulação de hortifruti-açougue.
 - Cozinha quente.
 - Sobremesas.
 - Expedição dos pratos para salão.

- Se o espaço da sua cozinha for pequeno, poderá organizar por horários.

Exemplo: (pode ser em formato de tabela)

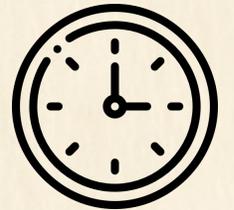
7h – 8h30 – Preparo das saladas

8h30 – 9h30 – Preparo das sobremesas

9h30 – 12h30 – preparo dos pratos e acompanhamento

12:00 – 14:30 – atendimento dos pedidos

14h30 – 15h30 – mise en place das carnes / proteínas



A área de recebimento dos alimentos deve ser de fácil acesso, e estar sempre higienizada.

Muito importante para o conforto térmico durante a jornada de trabalho.

O seu sistema de exaustão deverá ser dimensionado para atender adequadamente a necessidade.

Dicas importantes!

Estabeleça horários para recebimento de mercadorias, para não atrapalhar o fluxo produtivo de sua cozinha.

E não esqueça da ventilação natural!

Deixe livre acesso para banheiros dos funcionários.



Salão de atendimento:

- Esta área do seu restaurante é onde receberá seus clientes! Aproveite para deixar boas impressões e fazer seu cliente se sentir confortável e bem vindo!
- Faça a disposição das mesas e cadeiras, de forma a garantir boa circulação de funcionários e clientes!
- É extremamente importante estar preparado para clientes com necessidades especiais, como rampa de acesso à cadeirantes, banheiros adaptados, etc.
- Se seu estabelecimento tiver uma área externa, é importante considerar todos os detalhes para acesso da equipe do salão, bem como conforto e bem estar do cliente.





Layout da cozinha

**DETALHES
IMPORTANTES!**

- O layout de sua produção deve estar dimensionado de forma a deixar insumos e equipamentos de fácil acesso para a equipe, evitando grandes deslocamentos
- As áreas de armazenamento devem estar localizadas próximas à área de produção, com acesso restrito somente para funcionários.





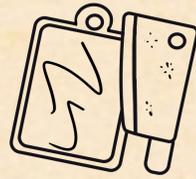
BOAS CONDIÇÕES DE HIGIENE





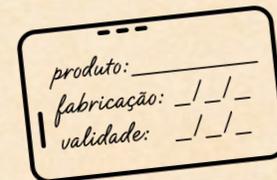
- Todo estabelecimento deverá cumprir as normas de segurança dos alimentos, a fim de fornecer pratos seguros.
- Consulte e siga as determinações das leis vigentes! Se necessário, consulte especialistas!
- É primordial manter todas as áreas higienizadas corretamente, para que todos os alimentos manipulados estejam seguros do ponto de vista microbiológico.





Dicas práticas:

- Separe as tábuas de corte para os diferentes tipos de alimentos, atualmente é comum que se tenha tábuas coloridas para diferentes fins nos mercados.
- Mantenha os equipamentos higienizados! Assim, sempre estará pronto para uso.
- Identifique todos os alimentos manipulados e retirados da embalagem original.
- Etiquete seus alimentos com as seguintes informações:
 - nome do produto.
 - fabricante.
 - data de manipulação
 - validade.





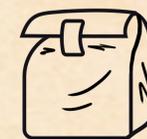
Mantenha os alimentos e os produtos de limpeza armazenados em locais diferentes -Não armazene produtos em caixas de papelão dentro do freezer ou geladeira.

- Use produtos de limpeza regulamentados pela Vigilância Sanitária, não compre produtos não tem eficácia e regulamentação comprovadas. Muitas vezes, o barato sai caro!
- Oriente sempre as equipes para higiene periódica de mãos! Tenha disponível sabonete líquido bactericida e toalhas descartáveis para secagem de mãos.
- Use produtos de limpeza regulamentados pela Vigilância Sanitária e não compre produtos que não tem eficácia comprovada. Muitas vezes, o barato sai caro!
- Oriente sempre as equipes para higiene periódica de mãos! Tenha disponível sabonete líquido bactericida e toalhas descartáveis para secagem de mãos.



Dicas para administrar uma cozinha de forma mais consciente:

- Desenvolva um cardápio ou selecione itens do seu cardápio atual para vender nas plataformas de delivery! Aproveite o mesmo para a opção de retirada.
- Faça parcerias com empresas de entregas / delivery .
- Pense nas embalagens adequadas, para que seu produto seja entregue na melhor apresentação para o cliente que pediu através das plataformas de pedidos online.
- Otimize sempre sua equipe de trabalho, com a descrição correta das funções e atividades.
- Incentive seu time, faça campanhas periódicas com bônus baseados nas metas e resultados.



TREINAMENTO DE EQUIPE



**Todos os funcionários que
trabalham em seu restaurante
devem ser treinados em Boas
Práticas de Fabricação.**

**É importante investir na
capacitação da
equipe de cozinha!**



Treinamento de Equipe (Atendimento)

- Invista em treinamento para sua equipe de atendimento, eles são os vendedores do seu restaurante!

A red splash graphic with the text 'Algumas dicas!' in yellow.

Algumas dicas!

- Receba os seus clientes com cordialidade.
- Tenha tranquilidade e paciência no atendimento.
- Auxilie o cliente no que for necessário, tirando dúvidas do cardápio e fazendo orientações para ajudar nas escolhas.
- Caso o cliente queira fazer uma reclamação, ouça a e acalme o cliente, compreenda sua maneira de pensa.
- Anote o que o cliente disse e relate a gerência. Assim, conseguirá corrigir e fazer melhorias em seu restaurante.
- Capacite sua equipe de atendimento para vender os pratos que são mais rentáveis para seu restaurante, mas sempre respeitando as preferências dos clientes!



- Você poderá estabelecer metas para seu time de atendimento, como por exemplo:

- Número de clientes atendidos.
- Positivação em sobremesas e itens adicionais.
- Vendas de bebidas especiais.

- Todos os funcionários devem ser treinados para saber como agir em casos de emergências, como cortes, queimaduras, etc.

- É essencial que os funcionários recebam treinamento para uso de todos os equipamentos, para sua proteção e também preservação dos equipamentos.
- Em caso de acidentes, é essencial chamar o serviço de atendimento de emergência da sua região (SAMU).



Crie postos de trabalho específicos:

- Assegure que vários membros da equipe possam assumir o controle quando necessário. Isso irá salvá-lo de dores de cabeça caso alguém adoença.
- Descubra qual membro da equipe tem melhor desempenho em casa estação. Isso ajudará a reduzir a preparação de refeições adicionais e agilizar as operações.
- Muitos restaurantes tem a estação de salteados, que precisa ter um chef experiente pronto para múltiplas tarefas em vários fogões, se necessário.
- Valorize as fortalezas de cada funcionário, e deixe ele na função / atividade que ele mais tem resultados e aptidões.



**CONFORTO
DO CLIENTE**





O cliente é seu bem mais valioso!

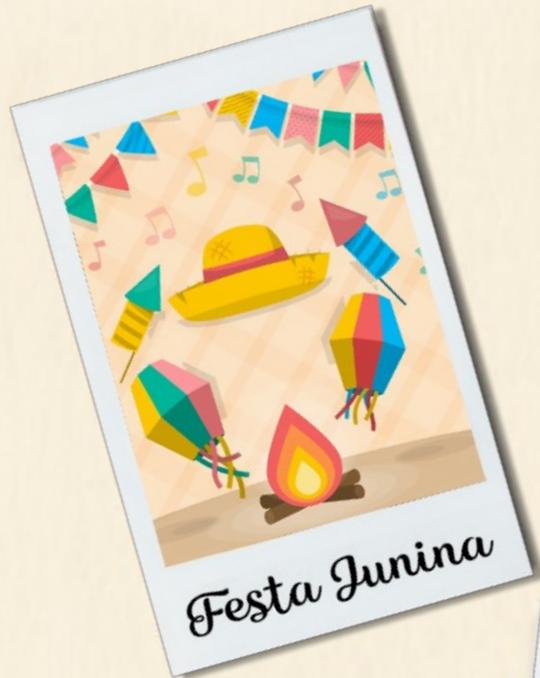
A ambientação do seu espaço é essencial para receber seu cliente da melhor forma, alguns fatores importantes são:

- Invista em espaços ventilados, ou sistemas de ventilação que criem um ambiente mais confortável para o cliente, isso pode evitar máximas temperaturas promovidas pelo calor e fumaça da cozinha, além de impedir que a mistura de cheiros das preparações da cozinha vá para a zona de alimentação.
- O equilíbrio é mais importante do que a capacidade: promova a praticidade e conforto do cliente colocando um número de lugares e mesas que possibilitem o livre acesso e harmonização do ambiente.
- Mantenha as mesas sempre limpas e organizadas!
- Invista em uma decoração do espaço.



**SE PREPARE
PARA DATAS
COMEMORATIVAS**





- Fique atento ao calendário de datas comemorativas e eventos importantes em sua região, são ótimas oportunidade de ter produtos temáticos e alavancar as vendas
- É importante ter decorações especiais para feriados, aniversários, eventos de empresa, datas temáticas do ano (Carnaval, Festa Junina, Halloween, Natal, Ano Novo).
- Pense nas datas mais importantes para seu estabelecimento e crie oportunidades de produtos! Exemplo: uma sobremesa para a Páscoa, um prato especial para o dia das Mães!
- Pense nas estações do ano e crie pratos temáticos, por exemplo: Uma salada robusta para o verão, um fondue para o inverno!
- Esteja sempre preparado para as diversas temperaturas, principalmente no Verão e Inverno, isso pode ser um favor decisório para o cliente ao escolher um restaurante em épocas como essas.

FICHA TÉCNICA





O que é uma ficha técnica?

A ficha técnica é um ferramenta muito importante para os restaurantes!

Nela que colocamos todas as informações das receitas, como ingredientes, quantidades da receita, modo de preparo, etc.

Com o uso correto da ficha técnica, conseguimos fazer o controle de custos, gerenciamento de estoque e também manter a padronização das receitas do seu restaurante.

Para que serve?

- Padronização das receitas.
- Controle de custos.
- Controle de estoque.
- Controle de CMV (custo da mercadoria vendida).
- Identificar processos produtivos e recursos necessários (equipamentos e utensílios).





**MAS O QUE UMA
FICHA TÉCNICA
PRECISA TER?**



1. Nome do prato/bebida como consta no menu.
2. Ingredientes necessários e quantidade de cada um deles: não se esqueça das unidades de medida, gramas, xícaras, colheres e até mesmo pitadas.
3. Tempo de preparo.
4. Rendimento da receita: quantas porções do prato/bebida uma receita rende?
5. Modo de preparo.
6. Equipamentos necessários para produção.
7. Foto do prato/bebida pronto.
8. Custo de preparo: quanto custa para preparar o prato/bebida.
9. Custo de venda: qual o preço sugerido para cobrar do consumidor final.
10. Temperatura ideal para armazenamento.
11. Opções de empratamento.



1 - Ingrediente – importante especificar o ingrediente para manter a padronização – alguns ingredientes possuem mais de um tipo e/ou utilização, portanto é muito importante que seja especificado na ficha técnica!

2 - Peso – assim como o ingrediente, é preciso dizer qual é a quantidade que será usada de determinado ingrediente, assim é possível padronizar suas preparações.

3 - Custo – é preciso ter conhecimento do custo, porque é a partir dessa informação que é possível estabelecer e controlar os gastos que cada receita possui.

4 - Modo de preparo – aqui é a parte da ficha técnica que o seu funcionário saberá o passo a passo de como preparar a receita de forma correta e padronizada.

5 - Informações – é o controle da quantidade de porções, pesagem, tempo de preparação, valores, armazenamento e validade para que haja otimização da preparação e não haja desperdícios.

Ficha Técnica de Receita

Nome: Cookie Tradicional

Fonte:

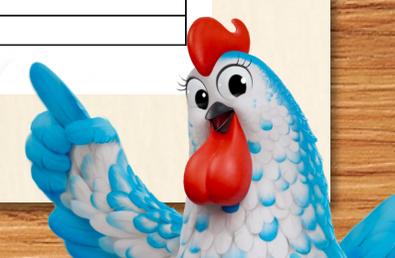
Batch Size 1000,00 g

Cookie tradicional						
Ingrediente	Peso	%	Batelada	Custo produto	Custo total	Marca
açúcar refinado	180	11,35	113,49	5,00	0,90	União
açúcar mascavo	165	10,40	104,04	5,00	0,83	União
manteiga sem sal	206	12,99	129,89	25,00	5,15	President
ovos	100	6,31	63,05	20,00	2,00	
baunilha	3	0,19	1,89	50,00	0,15	
fermento em pó	5	0,32	3,15	10,00	0,05	Royal
sal	5	0,32	3,15	3,00	0,02	Cisne
farinha de trigo	390	24,59	245,90	5,00	1,95	Primor
cacau em pó	60	3,78	37,83	50,00	3,00	NESTLE
marshmallow forneável	132	8,32	83,23	80,00	10,56	Fini
Chocolate meio amargo	340	21,44	214,38	35,00	11,90	NESTLÉ
TOTALS	1586,00	100,00	1000,00	288,00	36,50	

36,683

Rendimento (Kg) =
 Número de porções
 Peso da porção
 Utensílios necessários: panela, colher de silicone

Modo de preparo



**EQUIPAMENTOS
INGREDIENTES
E ARMAZENAMENTO**



EQUIPAMENTOS

Existem muitos equipamentos que aumentam grandemente a produtividade do seu restaurante.

Faça os estudos e invista!

Modernizar sua produção irá aumentar sua capacidade produtiva, conseqüentemente, sua lucratividade.

Pesquise e acompanhe promoções / descontos.

Equipamentos bem dimensionados e em ótimo estado de uso são um investimento de grande retorno para sua cozinha!

Analise seu cardápio e dimensione os equipamentos essenciais para sua operação.



INGREDIENTES

São os mais importantes, com eles serão elaborados todos os seus pratos do cardápio!

Não se esqueça! Não tem como “recuperar” ingredientes de má qualidade! Escolha sempre o melhor ingrediente.

Dicas importantes!



Perecíveis: compre o mais fresco possível e de melhor qualidade! Vai garantir menos perdas de ingredientes.

Não perecíveis: selecione as melhores marcas e produtos! Mantenha o mesmo padrão para seus clients.

Regra PVPS – Primeiro que vence primeiro que sai. Desta forma, terá maior controle do estoque e também evita desperdícios de alimentos que venceram antes do uso.

Identifique todas as matérias primas (sal, pimenta, canela, temperos variados).

Armazene corretamente: congelados, refrigerados e temperatura ambiente! Siga sempre as orientações corretas.



ARMAZENAMENTO



Para otimizar seu espaço, pense de forma vertical e escolha prateleiras que possa empilhar e organizar os insumos, economize espaço!

Mantenha todos os itens identificados e armazenados corretamente. Siga sempre a orientação do fabricante!

Se tiver algum ingrediente de uso em alto volume, pense em ter carrinhos de armazenamento de ingredientes. Vai facilitar muito na sua operação de cozinha.

Dimensione as suas compras de acordo com sua capacidade de armazenamento.

Se necessário, faça compras com maior frequência, para que tenha o armazenamento correto dos alimentos.





REAVALIE O
SEU CARDÁPIO



Já ouviu falar sobre Engenharia de Cardápio???

É uma metodologia para avaliar o seu cardápio e otimizar seus pratos e insumos.

Dicas práticas de como fazer:

- Avalie os itens de maior saída do seu cardápio!
- Verifique a rentabilidade e promova em seu cardápio os itens mais rentáveis!
- Coloque em destaque, como por exemplo: **DICA DO CHEF**
- Pense no seu cardápio de maior complexidade! Avalie se vale a pena mantê-lo ou se poderá substituir.
- Por exemplo, o uso de temperos prontos em seus pratos salgados traz inúmeros benefícios:
 - Menor custo de mão de obra.
 - Padronização das receitas.
 - Maior segurança na manipulação dos alimentos. Menor custo por kg de tempero utilizado no seu preparo do prato.



CÁLCULO DE PRODUÇÃO



Você sabe o que é PER CAPITA?

- Per Capita é a quantidade de alimento consumido por pessoa em uma refeição.

Por exemplo: o per capita de proteína sem osso por pessoa pode girar entre 120 a 150g.

- Com o per capita, conseguimos calcular corretamente a quantidade que será necessária para produzir os alimentos para servir.

Ex.: um evento para 500 pessoas, considerando um per capita de 150g de carne bovina, será necessário comprar 75kg de carne e 750g de tempero MAGGI Especiarias.

- O per capita vai auxiliar no gerenciamento do seu restaurante, principalmente para:

Compras – necessidade de compras da quantidade correta.

Planejamento de produção – dimensionar os recursos necessários para manipulação do volume de alimentos que precisa produzir.

Adequar o per capita para diferentes necessidades.

Cálculo de produção

- O per capita pode variar de acordo com alguns detalhes do seu público: - público: homens normalmente comem mais que mulheres, adolescentes, crianças.
- Tipo de cardápio: almoço, brunch, evento social, evento corporativo, churrasco, temático, etc.
- Época do ano: inverno normalmente o consumo de alimentos é maior.
- Número de serviços: número de pratos que serão servidos. Ex.: entrada + prato principal + sobremesa OU entrada + massa + primeiro prato + segundo prato + sobremesa.
- Utiliza-se como margem de segurança 10% a mais da necessidade do ingrediente estabelecido pelo per capita. Esta quantidade irá cobrir aumentos repentinos de demanda, como falhas na produção ou itens de qualidade inferior.

SELF-SERVICE





- O modelo é muito popular no Brasil, especialmente porque é o próprio cliente quem serve a sua comida. Daí o termo em inglês “self-service”, que podemos traduzir como “sirva-se você mesmo”.
- Uma dica valiosa para **montar o melhor cardápio para restaurante self-service** é que você inclua diversos tipos de alimentos no cardápio semanal. Saladas, folhas, grãos, cereais, carnes, verduras, legumes, massas, enfim, a variedade deve ser grande.
- Além disso, monte diversos cardápios semanais e que podem ser utilizados periodicamente.

EXTRAS





- Faça combinações de variedades de pratos mais queridos da cozinha brasileira , por exemplo: Pratos da cozinha regional , como também os tradicionais, feijão carioca, arroz branco, etc..
- Dia sem carne: Oferecer um cardápio totalmente vegetariano uma vez por semana. Você pode escolher um dia qualquer e que pode ser conhecido como “dia sem carne”.
- Feijoada completa :Muitos restaurantes já adotam essa prática: oferecer feijoada completa em um dia da semana. A nossa sugestão de cardápio para restaurante self-service também inclui essa opção e você pode escolher qualquer dia da semana para fazer isso e divulgar nas redes sociais.





RECEITAS ESPECIAIS





SEGUNDA SEM CARNE



Creme de Cebola com Batatas e brócolis Gratin

Tempo: 35min

Rendimento: 4 porções

Dificuldade: fácil

Ingredientes

6 batatas em rodelas | 1 maço de brócolis ninja em buquês | Sal a gosto | Manteiga para untar | 100g de queijo parmesão ralado | 100g de queijo mussarela ralado.

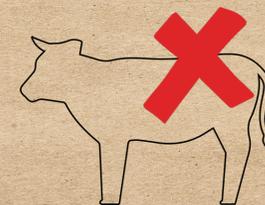
Creme de cebola

200 g de NESTLÉ® Creme de Leite | 70 g MAGGI® Creme de Cebola |
1 L de Leite Líquido NINHO®.

Modo de Preparo

Para o creme de cebola

1-Em um recipiente, misture o NESTLÉ Creme de Leite, o MAGGI Creme de Cebola e o Leite NINHO com a ajuda de uma espátula, leve ao fogo até obter um creme homogêneo.
2-Cozinhe a batata e o brócolis, separadamente, em água e sal até ficar al dente. Escorra e espalhe em um refratário médio untado. Cubra com o creme de cebola, polvilhe com o parmesão e a mussarela ralados e leve ao forno médio, preaquecido, por 10 minutos ou até gratinar.



QUARTA DO STROGONOFF



Strogonoff do Chef

Tempo: 40min

Rendimento: 10 porções

Dificuldade: fácil

Ingredientes

1,5kg de filé mignon cortado em tiras | 20 g de MAGGI® Caldo de Carne | 20 g de manteiga | 100 g de cebola picada em cubos | 10 g de mostarda amarela ou dijon | 10 g de Ketchup | 2 latas de tomate pelado amassados | Pimenta-do-reino a gosto | Páprica picante e doce a gosto | Noz moscada a gosto | Noz moscada a gosto | 500g de cogumelos paris frescos cortados em lâminas | 250 ml de NESTLÉ® NESTILLY | 30 ml de conhaque para flambar | 50g de CHEF® Demi Glace.

Modo de Preparo

1- Comece pela carne., corte em tiras sem ser muito finas e tempere com MAGGI® Caldo de Carne . Deixe a frigideira BEM quente, coloque um fio de azeite e aos poucos vá salteando os pedacinhos de filé. A ideia é só selar e dourar a carne, por isso não adicione tudo de uma vez.

2 Para flambar, volte toda a carne já selada para panela BEM quente, coloque o conhaque e aproxime a ponta da frigideira no fogo e deixe apagar. Reserve a carne em outro recipiente e tempere com pimenta, páprica e noz moscada.

3- Faça o molho. Na panela que selou a carne , frite as cebolas na manteiga até dourarem. Coloque o tomate, a mostarda, o ketchup e tempere com um pouco de pimenta, páprica, sal e noz moscada. Deixe reduzir até que o molho fique consistente.

4- Enquanto isso, toste os cogumelos em um pouco de manteiga até dourarem.

5- Agora junte a carne e os cogumelos ao molho. Não descarte o caldinho, pois é nele que está o sabor. Adicione o CHEF® Demi Glace e Finalize com o creme de leite. Misture bem, aqueça e Sirva.



SEXTA É DIA DE FRUTOS DO MAR



Paella de frutos do mar

Tempo: 60min

Rendimento: 10 porções

Dificuldade: média

Ingredientes

500 g de lula em anéis | 500 g de camarão 21/25 | 500 g de mexilhão. | 6 xícaras de água quente | 120 ml de vinho branco | 3 xícaras de arroz espanhol ou arroz de grão médio | 1/2 pimentão vermelho | 1/2 pimentão amarelo | 200 g de ervilha fresca | 2 tomates | 2 dentes de alho | 100 g de cebola picada | 10 g de açafrão 1 limão(sumo) | 30 ml de azeite de oliva | 50 g de MAGGI® Tempero para Frutos do Mar | Coentro a gosto para finalizar.

Modo de Preparo

1- Coloque o açafrão e metade do MAGGI® Tempero para Frutos do Mar na água quente e aguarde cerca de 10 minutos para soltar o sabor e cor.

Depois adicione o sumo de limão. Reserve.

2- Na panela, refogue no azeite, o alho, o tomate, a cebola, o pimentão vermelho e o pimentão amarelo.

3- Acrescente os anéis de lula e os mexilhões. Tempere com restante do MAGGI® Tempero para Frutos do Mar.

4- Junte o arroz e o vinho branco. Deixe o vinho secar.

5- Acrescente aos poucos a infusão de açafrão, MAGGI® Tempero para Frutos do Mar e sumo de limão.

6- Cozinhe em fogo baixo até o arroz ficar cozido. Reserve.

7- Em outra panela, frite os camarões no azeite temperados com MAGGI® Tempero para Frutos do Mar.

8- Coloque os camarões, coentro, ervilhas na panela e misture por cima do preparo.



À LA CARTE





Num primeiro momento, podemos dizer que o cardápio é responsável por expor ao cliente os pratos com os quais a casa trabalha. Em outras palavras, é um dos pilares fundamentais para o funcionamento de um restaurante e deve ser valorizado como tal.

No menu À La carte, a disposição dos itens deve seguir a seguinte sequência: entradas, pratos principais, sobremesas e bebidas.

Dicas :

**Sempre pesquise informações para montar o cardápio.
Cardápio x Capacidade da cozinha.**

Conheça as informações do seu público alvo.

E por último, crie pratos com a assinatura do chefe.



Camarão na abóbora

Tempo: 120 min Rendimento: 1 porção Dificuldade: Fácil

Modo de preparo

- 1-** Higienize e corte a abóbora ao meio.
- 2-** Tempere com azeite e um pouco de sal.
- 3-** Embrulhe em um papel alumínio e leve para assar a 200 °C por 30 minutos.
- 4-** Retire a abóbora do forno e, com ela morna, remova seu miolo.
- 5 -** Reserve a abóbora e o miolo.

Montagem: Em uma panela, salteie no azeite o camarão com MAGGI® Tempero para Peixes e Frutos do Mar. Adicione o cream cheese, o miolo da abóbora e mexa bem até obter um crême. Recheie as abóboras com esse creme e cubra com parmesão ralado. Leve ao forno para gratinar. Sirva!

Ingredientes

2 kg de abóbora pescoço | 500 g de camarão médio | 30 g de MAGGI® Tempero para Peixes e Frutos do Mar | 50 ml de azeite de oliva | 250 g de cream cheese | Tomilho picado | 200 g de queijo parmesão ralado | Salsinha Picada | 1 pitada de sal.



Pernil suíno com cebolas caramelizadas.

Tempo: 1 hr e 30 min Rendimento: 12 porções Dificuldade: Fácil



Ingredientes

Pernil

2 kg de pernil suíno sem osso | 60 g suco de limão | 30 g óleo de soja ou milho | 40 g Tempero Maggi Especiarias | 3 ramos de alecrim fresco | 2 ramos de tomilho fresco | 35 g de alho | 4 folhas de louro.

Cebola Caramelizada

800 g de cebola roxa | 100 g de azeite de oliva extravirgem | 200 g de açúcar mascavo | 10 g de pimenta do reino | 25 g de cheiro verde picado | sal à gosto.

Modo de preparo

- 1- Misture o suco de limão, óleo e todos os temperos em um saco plástico mais resistente.
- 2- Coloque o pernil na embalagem com a marinada e deixe por no mínimo 12 horas.
- 3- Retire da marinada, e coloque em uma assadeira com todo o líquido. Poderá assar em saco próprio para assamento ou coberto com papel alumínio.
- 4- Asse em forno pré-aquecido à 160°C por cerca de 1,5h.
- 5- Após este tempo, retire o papel alumínio ou abra o saco plástico para dourar.
- 6 - Fatie ou desfie para servir.

Montagem: Corte a cebola julienne. Em uma sautese, caramelize o açúcar mascavo. Adicione o azeite e as cebolas. Deixe caramelizar e murchar. Se necessário, adicione $\frac{1}{2}$ xícara de água para ajudar no cozimento. Adicione os temperos e o cheiro verde picado. Sirva com o pernil.

Fettuccini ao ragu de cogumelos.

Tempo: 30min Rendimento: 5 porções Dificuldade: Fácil



Principal Vegetariano 

Modo de preparo

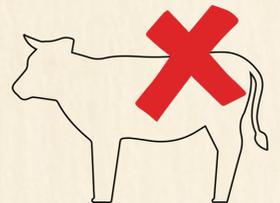
1 - Cozinhe o macarrão de acordo com as instruções da embalagem.

2 - Escorra e reserve. Para o molho, aqueça uma panela com a manteiga, o azeite e frite a cebola até murchar. Acrescente os cogumelos tempere com MAGGI® FONDOR® e frite por 3 minutos. Junte o shoyu e cozinhe por mais 3 minutos. Adicione o creme de leite a cebolinha a gosto e misture.

3 - Desligue o fogo, misture com o macarrão cozido e transfira para os pratos que serão montados. Decore com cebolinha picada e sirva em seguida.

Ingredientes

500 g de macarrão fettuccine | Cebolinha picada para decorar Molho | 40 g de manteiga | 20 g de azeite | 100 g de cebola picada | 150 g de cogumelo paris fatiado | 150 g de cogumelo shimeji fatiado | 50 ml de Shoyo | 300 g de NESTLÉ® Creme de Leite | 10 g de MAGGI® FONDOR® | Cebolinha picada a gosto.





CONFIRA TODAS AS NOSSAS SOLUÇÕES PARA O SEU ESTABELECIMENTO
PARA MAIORES INFORMAÇÕES SOBRE NOSSOS PRODUTOS, ACESSE O QR CODE.

 @nestleprofessionalbr



0800-700-1176

www.nestleprofessional.com.br