Glossário (20 itens)

|  |  |
| --- | --- |
| **Termo, Conceito ou Abreviação** | **Definição** |
| Açaí | Palmeira (Euterpe oleracea) de caule anelado, cujos frutos são comestíveis. Fruto dessa palmeira, de cor arroxeada. Calda extraída dessa fruta. |
| Cupuaçu | Árvore silvestre frutífera da família das esterculiáceas. Fruto dessa árvore. Espécie de vinho feito desse fruto |
| Mousse | Doce muito cremoso, servido gelado, feito com claras de ovo em neve, em variados sabores |
| Caramelo | Para fazer o caramelo, primeiramente derrete-se o açúcar em fogo brando até que fique dourado e depois adiciona-se a água. Depois de frio, o caramelo fica vitrificado. |
| Calda | Mistura de açúcar em água fervente, resultando em caldas ralas a grossas dependendo da proporção dos dois ingredientes. Ponto de fio é o ponto em que a calda puxada por um garfo forma longos fios. Ponto de bala mole é o ponto em que a calda ao cair em água forma uma bola macia. Ponto de bala dura é o ponto em que a calda ao cair em água forma uma bola dura. |
| Bater | Técnica usada para misturar ingredientes por meio da força mecânica e incorporar ar. |
| Açaí pequeno | Copos/tigelas, açaí pequeno com medidas de 200ml e 300ml. |
| Açaí média | Copos/tigelas, açaí médio com medidas de 400ml e 500ml. |
| Açaí grande | Copos/tigelas, açaí médio com medidas de 700ml. |
| Barca | Barca de açaí contém 1,2L. |
| Banho-Maria | O recipiente com o alimento que está sendo assado é colocado dentro de outro refratário com água para que o cozimento seja mais brando. |
| Emulsionar | Bater vigorosamente ingredientes que não se misturam, formando uma emulsão. |
| Espessar | Tornar um caldo mais grosso acrescentando farinha ou amido. |
| Granola | É um composto de cinco cereais torrados – aveia, arroz, trigo, milho e centeio -, misturados com mel ou açúcar mascavo e frutas, como uvas passas, flocos de maçã e castanhas. |
| Leite em pó | Leite, geralmente de vaca, a que se retirou a umidade, tendo sido reduzido a partículas solúveis |
| Chocolate | Chocolate é uma mistura de derivados de cacau com outros ingredientes. |
| Leite Condensado | Leite, geralmente de vaca, a que se retirou parte da água e a que se adicionou açúcar, apresentando-se pastoso. |
| Amendoim | Utilizando para complemento, de montagem de cardápio, em baixo, meio ou parte superior do açaí. |
| Paçoca | Espécie de farinha resultante da mistura de vários ingredientes socados juntos no pilão. Utilizando para complemento, de montagem e escolhe de cardápio pelo cliente podendo ficar imerso ou sobre o açaí. |
| Cereal matinal | Um cereal matinal (ou, de manhã, apenas cereal) é um alimento para desjejum ou pequenas refeições embaladas. Cereais podem ser enriquecidos com vitaminas. Alguns cereais são feitos com elevado teor de açúcar. Utilizando para complemento, de montagem e escolhe de cardápio pelo cliente podendo ficar imerso ou sobre o açaí. |
| Mel | O mel é um alimento, geralmente encontrado em estado líquido viscoso e açucarado, que é produzido pelas abelhas a partir do néctar recolhido de flores e processado pelas enzimas digestivas desses insetos utilizando para complemento, de montagem e escolhe de cardápio pelo cliente podendo ficar imerso ou sobre o açaí. |
| Geladeira | Armazenamentos de produtos, que necessitam ter uma temperatura baixa para preservar o produto. |
| Freezer | Armazenamentos de produtos, que necessitam ter uma temperatura mais baixa “Congelados”, preservando o mesmo por mais tempo. |
| Utensílios Descartáveis | Para manuseamento e armazenamentos dos produtos dentro para consumo. Como copos, potes, vasilhas, colheres. |

Equipe de Desenvolvimento

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Aluno | RA | E-mail | Celular |
| Heitor de Oliveira  Pamela Regina Tumiero  Wesley Alexandre Tumiero da Costa | 1902192  1902187  1902188 | [heitor.oliveira@aluno.faculdadeimpacta.com.br](mailto:heitor.oliveira@aluno.faculdadeimpacta.com.br)  [pamela.costa@aluno.faculdadeimpacta.com.br](mailto:pamela.costa@aluno.faculdadeimpacta.com.br)  [wesley.tumiero@aluno.faculdadeimpacta.com.br](mailto:wesley.tumiero@aluno.faculdadeimpacta.com.br) | (011)9.6098-0367  (011) 9.7802-6721  (011) 9.4946-2038 |