



Trabalho de Química
9º ano

Por: Rhana e Felipe

Suflê de Frango

ingredientes:

Massa:

- 1 litro de leite
- 2 colheres (sopa) de queijo ralado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de maisena
- 2 ovos



Recheio:

- 1 frango em pedaços
- Sal e pimenta-do-reino à gosto
- Cheiro verde picado
- Tomate picado
- Cebola e alho picado
- 1 lata de palmito picado
- 1 lata de ervilhas

Modo de preparo:

Massa:

- Leve ao fogo para fazer um creme o leite, o queijo ralado, a manteiga e a maisena.
- Mexa até engrossar.
- Unte uma forma refratária e coloque metade do creme, o recheio e por cima o restante do creme.
- Bata as claras em neve e misture as gemas.
- Salpique queijo ralado e leve ao forno.
- Sirva em seguida.

Recheio

- Tempere os pedaços de frango e refogue.
- Quando estiver pronto, deixe esfriar e desfie-o.
- Torne a refogar com os tomates e cheiro verde.
- Junte o palmito e as ervilhas.

Rendimento: 6 porções

Iogurte

Ingredientes:

- Um litro de leite desnatado
- Um iogurte natural



Modo de preparo:

Adicione o leite a uma panela e leve ao fogo, espere o leite aquecer porem não deixe começar a ferver. Quando o leite esquentar retire o do fogão, e espere o leite atingir uma temperatura agradável para acrescentar o iogurte . Depois de acrescentar o iogurte, você fecha o pote e o enrola com panos e coloca a panela em um lugar fechado por 8 horas.

Depois acrescente um pouco de açúcar, misture bem, e estará pronto para servir.

Geleia

Ingredientes:

- 300g de polpa de pintanga, de pimenta e de laranja.
- 2 xícaras de açúcar.
- A casca de uma laranja.
- Suco de 2 limões.



Modo de preparo:

- Separe a polpa dos caroços da fruta.
- Pegue a polpa e misture com os ingredientes em uma panela.
- Leve ao fogo de 15 a 20 minutos.
- Coloque na geladeira até ficar morna.
- Leve novamente ao fogo de 15 a 20 minutos.
- Despeje numa vasilha e coloque novamente na geladeira até ficar com a consistência ideal.
- Quando estiver com uma consistência ideal estará pronta pra servir.

Pão de queijo

Ingredientes:

- 150g de queijo ralado
- 150g de mussarela ralada
- 250g de polvilho doce
- 1 lata de creme de leite sem soro



Modo de preparo:

- Misturar tudo em uma vasilha
- Levar ao forno por 20 minutos a 200 graus centígrados
- Esperar até dourar e depois se sirva

Cupcake

Ingredientes:

- 1 colher (sopa) de baunilha (12ml)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó - 12g.
- 220ml de leite.
- 4 ovos.
- 350g de açúcar refinado.
- 220g de margarina sem sal em temperatura ambiente.



- 350g de farinha de trigo peneirada.
- 2g de sal.

Modo de preparo:

- Na tigela da batedeira coloque açúcar refinado e a margarina em temperatura ambiente e bata até ficar no ponto esbranquiçado.
- Adicione os ovos um a um com a batedeira ligada e bata.
- Em outro recipiente, adicione a baunilha no leite e reserve.
- E outro recipiente coloque farinha de trigo sem fermento mais o fermento pó e o sal e misture.
- Adicione à massa do cupcake, um pouco da farinha e um pouco do leite e misture levemente.
- Adicione o restante da farinha e do leite.
- Mexa levemente e a massa estará pronta.
- Quando a massa ficar homogênea é a hora de preencher as forminhas. Coloque as forminhas de papel posicionadas sobre as de alumínio e preencha até a metade com a massa.
- Leve ao forno pré-aquecido por cerca de 25 minutos, mas verifique de tempos em tempos, pois o tempo pode variar de forno para forno.

Suspiro de Limão

ingredientes:

- 4 colheres (sopa) de amido de milho
- 4 colheres (sopa) de adoçante
- 4 claras de ovo
- Raspas de limão



Modo de preparo:

- Misture o amido com adoçante
- Acrescente as claras e bata na velocidade máxima por 4 minutos
- Acrescente as raspas e misture com uma colher
- Coloque a mistura em uma forma coberta com papel manteiga
- Coloque a forma, em um forno pré aquecido a 100 graus célsius
- Espere uma hora ou ate dourar

Salgação da carne (Gravlax)

Ingredientes:

- 1/2 salmão com a pele
- 1/3 xícara (chá) de sal
- 1 xícara(chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 colher (sopa) de pimenta



- 20g/1 maço grande de endro fresco picado
- 1 colher (sopa) de conhaque

Modo de preparo:

Numa tigela, misture o sal, o açúcar, o açúcar mascavo, a pimenta quebrada, metade do endro picado e o conhaque. Reserve.

Numa superfície de trabalho, coloque um pedaço de filme com o dobro do tamanho do salmão. Disponha o peixe com a pele voltada para baixo e com as mãos misture todo o tempero no peixe.

Salpique com o endro e aperte bem com as mãos para guardar o tempero. Com o filme, embrulhe o salmão, tomando cuidado para não espalhar a cura. Vire o peixe com a pele voltada para cima e, com uma faquinha afiada, faça vários furinhos no filme, atravessado a pele do peixe. Este processo servirá para drenar o líquido que o salmão irá soltar.

Forre uma assadeira grande com papel-toalha. Disponha o salmão com a pele voltada pra baixo. Coloque um peso sobre o peixe para prensá-lo. Você pode usar um saco de 5 kg de arroz ou um tijolo embrulhado em papel-alumínio.

Leve à geladeira. A cada 6 horas, troque o papel-toalha e verifique se o líquido está sendo escoado pelos furinhos do filme. Deixe marinar por 48 horas.

Após o período da marinada, desembrulhe o salmão e retire o excesso do tempero, raspando com as costas de uma faca. Se quiser, deixe um pouco do endro. Com uma faca afiada, corte o salmão em tiras bem finas, descartando a pele.

Sugestão de acompanhamento: Torradas e creme azedo.

Ingredientes:

- 1 lata de creme de leite
- Suco de 1/2 limão
- Uma pitada de sal(1/4 de colher de café de sal)

Instruções:

Em uma tigela , adicione o creme de leite fresco e o suco de limão. Bata com um batedor até que a mistura fique firme. O ponto é antes do ponto de chantilly. Agora adicione o sal e misture mais um pouco.

Sorvete

Ingredientes:

- Uma lata de leite condensado.
- Uma lata de creme de leite.
- Pique uma fruta(de sua preferência) usando a mesma medida de uma lata.



Modo de preparo:

- Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata tudo até ficar cremoso.
- Coloque o líquido em um recipiente e leve ao congelador e deixe até perceber que ficou consistente .
- Quando estiver com a consistência ideal estará pronto para servir.