



NOME: _____

DOCUMENTO: _____ TIPO: _____

OPÇÃO PREFERIDA DE BOLSA:

- manhã (08h30 – 12h) tarde (13h45 – 17h15) noite (19h – 22h30)
- independe do horário, prefiro maior % de desconto
- vou avaliar melhor relação % de desconto e horário, mas prefiro o horário da manhã
- vou avaliar melhor relação % de desconto e horário, mas prefiro o horário da tarde
- vou avaliar melhor relação % de desconto e horário, mas prefiro o horário da noite
- vou avaliar melhor relação % de desconto e horário e não tenho preferência de horário

CADERNO DE QUESTÕES DOS CANDIDATOS À BOLSA DE ESTUDOS DO CURSO TÉCNICAS DE CONFEITARIA DA RECEITARIA ESCOLA GOURMET – TURMA OUT/18 – NOTURNO

Orientações para a prova:

1. Este caderno de questões não poderá ficar com o candidato em nenhuma hipótese. As questões da prova serão divulgadas no site da Receitaria até a data da divulgação dos resultados no site www.receitaria.com/novidades
2. A última folha deste caderno poderá ser destacada e levada com as anotações das respostas do candidato. A folha será conferida e destacada pelo monitor da prova. Não pode conter qualquer tipo de anotação ou rasura. Caso contenha, o candidato fica impedido de levar essa folha.
3. O candidato não pode consultar nenhum material ou pessoa durante a prova, assim como não poderá utilizar régua, esquadro, transferidor, compasso ou similares, calculadora, computador, notebook, tablets e similares, telefone celular (manter totalmente desligado, inclusive sem a possibilidade de emissão de alarme sonoro ou não), radiocomunicador ou aparelho eletrônico similar, chapéu, boné, lenço, gorro, óculos escuros, corretivo líquido ou quaisquer outros materiais estranhos à prova. Caso ocorra, sua prova será retirada e o candidato estará eliminado do processo seletivo.
4. Este caderno contém 48 questões em forma de teste (01 ponto cada) e duas questões discursivas (06 pontos cada). Confira antes do início da prova.
5. A prova tem duração de 90 minutos a partir do momento que o monitor liberar seu início.
6. Você receberá um cartão de respostas. Preencha com seu nome, número de seu documento e assine.
7. Cada questão possui 5 alternativas (A, B, C, D, E), das quais somente uma atende às condições do enunciado.
8. Responda todas as questões. Para o cômputo da nota, serão considerados apenas os acertos.
9. Os espaços em branco contido neste caderno, com exceção da última folha que será destacada para que o candidato leve suas respostas, poderão ser utilizados como rascunho.

10. Estando as questões respondidas neste caderno, o candidato deve transcrever todas as alternativas para o cartão de respostas, pintando os campos correspondentes. Recomenda-se deixar pelo menos 10 minutos para o preenchimento da folha de respostas. Em hipótese nenhuma as respostas das questões alternativas deste caderno serão consideradas na nota da prova.
11. Questões com mais de uma alternativa assinalada, em branco ou com rasura serão desconsideradas.
12. Evite rasgar, sujar, rasurar ou amassar o cartão de respostas. Ele não é substituível em hipótese alguma.
13. As duas questões discursivas deverão ser respondidas nas linhas disponíveis na sequência das respectivas questões. Respostas em qualquer outro local serão desconsideradas.
14. Quando terminar a prova, avise o monitor, pois ele recolherá seu caderno e sua prova. Ao término da prova, você somente poderá retirar-se da sala após entregar o seu cartão de respostas, devidamente assinado, e o caderno de questões ao monitor.
15. Será eliminado do Exame o candidato que:
 - não apresentar documentos de identidade originais exigidos;
 - sair da sala sem autorização ou desacompanhado do monitor, com ou sem o caderno de questões e/ou o cartão de respostas;
 - perturbar, de qualquer modo, a ordem dos trabalhos;
 - utilizar-se de qualquer tipo de equipamento eletrônico e/ou de livros e apontamentos durante a prova;
 - for surpreendido se comunicando ou tentando se comunicar com outro candidato durante a prova;
 - ausentar-se do prédio durante a realização da prova, independente do motivo exposto;
 - realizar a prova fora do horário e local determinado;
 - deixar de assinar a lista de presença e o cartão de respostas.
16. Aguarde a ordem do monitor para iniciar o Exame.

O texto abaixo será utilizado como referência para as perguntas 1 a 8.

“GASTRONOMIA EM SÃO PAULO: DOIS PRAZERES EM UM

A cidade de São Paulo orgulha-se dos seus mais de 100 mil bares e restaurantes. É estabelecimento suficiente – a estimativa é da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes, a Abrasel – para atender a dois dos gostos de seus moradores: comer fora e bater papo com os amigos, como indica o estudo Tudo de Bom São Paulo (...)

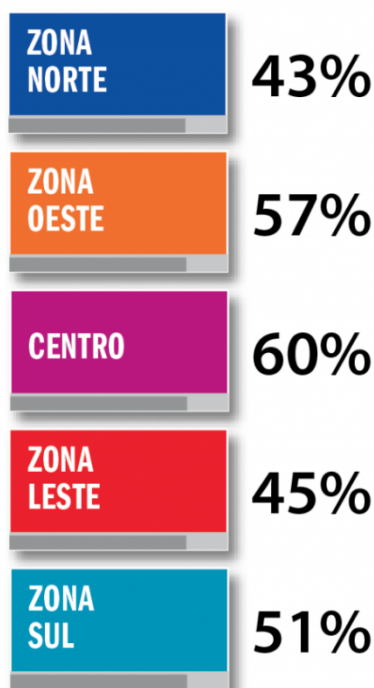
Esta paixão, no entanto, se manifesta de maneira diferente conforme a região da cidade, mas sempre baseada na dupla comer em bares e restaurantes e em boa companhia. Nos bairros da zona oeste, parte do sul e no centro, seus moradores se mostram mais informados sobre as tendências da gastronomia e, ao contrário do restante da cidade, uma boa fatia da população prefere o vinho à popular cerveja e se autodenomina mais adepta da degustação do que do churrasco.

Como as regiões citadas também se definem como mais antenadas nas novidades – e, na média, possuem um maior poder aquisitivo –, Percival Maricato, presidente da seção paulista da Abrasel, acha natural que estas áreas demonstrem, hoje, maior interesse pelo vinho e, se for cerveja, prefiram os rótulos especiais. Assim como, no passado, foram essas regiões que abrigaram o lançamento das requintadas trufas brancas, importadas do norte da Itália, primeiro pela família Fasano e depois por outras casas, e hoje seguem a tendência atual de valorizar os pequenos produtores locais e artesanais. (...)

Garfo e faca

A PORCENTAGEM DE PAULISTANOS QUE GOSTA DE COMER FORA DE CASA

48%
MÉDIA DA CIDADE



Fonte: Blend New Research

Mas é questão de tempo as tendências chegarem a outros cantos da cidade. “O paulistano é, cada vez mais e independentemente da região, um cliente aberto a provar coisas novas”, afirma o chef Rodrigo Oliveira (...). Em seu segundo estabelecimento, Oliveira não segue a fórmula de sucesso da casa-mãe, famosa pelo caldinho de mocotó, mas ousa na mistura de sabores e na apresentação mais caprichada dos pratos. Um exemplo é o Nhoca, um nhoque de mandioca, que mescla o amazônico tucupi com cogumelos e queijo de cabra. “O prato é um pedaço do Brasil, que hoje soa natural no restaurante”, acredita Oliveira. Mas ele sabe que, uma década

atrás, não teria público para estas receitas. “Na evolução do gosto do paulistano, hoje conseguimos, com nossas receitas, fazer uma homenagem mais autoral a São Paulo”, afirma ele.

Não muito longe dali, a norte-americana Outback, que é citada por moradores de praticamente todas as regiões da cidade, orgulha-se de ter, no Shopping Center Norte, a unidade líder de faturamento da rede entre os seus mais de 800 restaurantes espalhados em 22 países. O segredo, acredita Renata Lamarco, gerente de marketing da rede no Brasil, está na equação bem resolvida entre posicionar a rede como um destino para um momento especial, com um cardápio que mescla pratos clássicos – um dos campeões de venda, que nunca sai do cardápio, é a Bloomin’ Onion, uma cebola gigante, servida com um molho picante – e inovação. Só no ano passado, foram 15 novos produtos, como o Ned Kelly Cheddar Burger, um hambúrguer com queijo cheddar e cebolas grelhadas, servido em pão australiano. “O paulistano é um cliente sofisticado, com conhecimento, e exigente com a comida e também com o serviço”, afirma Renata.

Mas, como diz o *restauranter* Marcelo Fernandes (...), o paulistano se orgulha da sua gastronomia, seja ela requintada, premiada, mas também de bons hambúrgueres ou de suas famosas pizzas.”

(ESTADÃO, 25/01/2016)

1. Quais são os “dois prazeres” a que se referem o título do texto?
 - a. Gastronomia e São Paulo
 - b. Garfo e faca
 - c. Bares e restaurantes
 - d. Gastronomia requintada e gastronomia informal
 - e. Comer fora e bater papo com os amigos

2. De acordo com o segundo parágrafo:
 - a. A preferência dos moradores da zona norte é churrasco.
 - b. Os moradores do Centro são os mais informados sobre as tendências da gastronomia.
 - c. Nos bairros da zona oeste, boa parte da população prefere vinho à cerveja.
 - d. Poucos moradores da zona leste se autodenominam mais adeptos da degustação.
 - e. A maior parte da população da zona sul prefere churrasco à degustação.

3. Segundo a declaração de Percival Maricato no terceiro parágrafo, em áreas cuja a média do poder aquisitivo é mais alta, tende-se a:
 - a. haver maior procura de vinhos do que cervejas.
 - b. estocar trufas brancas.
 - c. haver maior interesse por vinhos e cervejas com rótulos especiais.
 - d. abrigar em seus bairros pequenos produtores locais e artesanais.
 - e. ter muitos imigrantes italianos, como a família Fasano.

4. Através da figura “Garfo e Faca”, **NÃO** se pode concluir que:
- O número de paulistanos da zona leste que gostam de comer fora é maior que o número de paulistanos da zona norte que gostam de comer fora.
 - O percentual de moradores da zona oeste que gostam de comer fora é maior que o percentual de moradores da zona sul que gostam de comer fora.
 - No centro há o maior percentual de moradores que gostam de comer fora do que em qualquer outra zona apontada na figura.
 - A média de moradores da cidade que gostam de comer fora é maior do que a média de moradores (que gostam de comer fora) da zona leste e zona norte juntos.
 - A média de moradores das zonas leste e sul que gostam de comer fora é menor que a média de moradores da zona oeste que gostam de comer fora.
5. Se hipoteticamente a soma de moradores das zonas oeste, sul e centro for maior que metade da população da cidade de São Paulo, segundo a figura “Garfo e Faca” significa que:
- O número total de paulistanos destas áreas é menor que o número de paulistanos que gostam de comer fora.
 - O número de moradores da zona norte e leste juntos, que gostam de comer fora, é maior que 25% da população paulistana.
 - O número de paulistanos dessas áreas, que gostam de comer fora, é maior que a soma de todos os moradores das zonas leste e norte.
 - O número de paulistanos dessas áreas, que gostam de comer fora, é maior do que metade do número de paulistanos que gostam de comer fora.
 - O número de paulistanos dessas áreas, que gostam de comer fora, é menor que 20% da população paulistana.
6. Considere a seguinte população de São Paulo:

ZONA	mil habitantes
oeste	900
leste	4.500
norte	2.100
sul	2.100
centro	400
total	10.000

Com base no quadro acima e na figura “Garfo e Faca”, o número de moradores que gostam de comer fora:

- Da zona sul é maior que da zona norte.
- Do centro é maior que da zona oeste.
- Do sul é maior que do leste.
- Do norte é maior que do sul.
- Do oeste e do centro juntos é maior que do Sul.

7. Em resumo, o chef Rodrigo Ribeiro diz:
- O motivo do sucesso da “casa-mãe” dele é o caldinho de mocotó.
 - Há 10 anos, não era possível fazer pratos para homenagear São Paulo.
 - Eu sua “casa-mãe”, os pratos não são caprichados.
 - Que o paulistano atualmente é mais aberto a pratos autorais.
 - O paulistano é, cada vez mais, independente.
8. O Outback possuía 75 restaurantes no Brasil na época da reportagem.
Portanto na época:
- Mais de 12% das lojas do Outback se localizavam no Brasil.
 - O número de restaurantes no Brasil é maior que o dobro da média mundial de restaurantes por país.
 - Se foram lançados 15 produtos no Brasil, significa que foram lançados nos 75 restaurantes um total de 1.125 novos produtos.
 - Se a quantidade de produtos lançados no Brasil fosse a quantidade de novos produtos em cada país que o Outback opera, considerando que não há lançamento de produtos repetidos, teriam sido lançados no mundo 12 mil produtos.
 - Se a quantidade de produtos lançados no Brasil fosse a quantidade de novos produtos em cada país que o Outback opera, considerando que não há lançamento de produtos repetidos, teriam sido lançados no mundo 1.125 produtos.

A receita abaixo será utilizada como referência para responder as perguntas 9 a 16:

JABÁ COM JERIMUM

Ingredientes

- 500 g de carne seca
- 1 cebola grande
- 4 dentes de alho
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 kg de abóbora
- Pimenta e sal a gosto
- 3 grãos de Zimbro
- Cheiro verde a gosto
- Água QB

Preparo

Dessalgue a carne seca. Há normalmente dois métodos de dessalgar a carne seca, um tradicional e outro “urgente”. No tradicional, deve-se deixar pedaços da carne de molho em água por 12 horas, trocando a água a cada 4 horas. No método “urgente”, deve-se imergir os pedaços de carne em água e levar ao fogo por 10 minutos. Troca-se a água de 2 a 4 vezes, repetindo o processo de fervura.

Refogue a carne em uma panela com a cebola, o alho, e o óleo. Adicione a moranga cortada em cubos, tempere com sal e pimenta. Junte a água e os grão de zimbro e deixe cozinhar com a panela tampada e em fogo baixo. Adicione mais água se for necessário. Quando a abóbora estiver se desmanchando, desligue o fogo, retire o zimbro, corrija o sal e finalize com cebolinha e salsa picadas.

9. Os termos JABÁ, JERIMUM e CHEIRO VERDE na receita se referem, respectivamente, a:
- Carne seca, abóbora e salsa+cebolinha.
 - Carne seca, abóbora e coentro+cebolinha.
 - Abóbora, carne seca e salsa+cebolinha.
 - Abóbora, carne seca e coentro+cebolinha.
 - Abóbora, carne seca e zimbro.
10. Seguindo metodicamente o processo de dessalga tradicional citado no texto, desejando-se ter a carne dessalgada às 11 horas da manhã, deve-se iniciar a dessalga no máximo às:
- 01h do mesmo dia
 - 23h do dia anterior
 - 21 h do dia anterior
 - 19 h do dia anterior
 - 11 h do dia anterior
11. A dessalga da carne é influenciada por:
- Tempo que a carne fica de molho
 - Quantidade de água do molho
 - Tamanho dos pedaços da carne
 - Teor de sal da carne
- Assinale a alternativa correta:
- Somente os itens I, II e IV são corretos.
 - Somente os itens I, III e IV são corretos.
 - Somente os itens I e III são corretos.
 - Somente os itens II e IV são corretos.
 - Todas os itens são corretos.
12. O que significa o “QB” do último ingrediente da receita?
- Quantidade de um Bowl
 - Temperatura ambiente
 - 500 ml
 - Quanto baste
 - Potável
13. O zimbro que a receita se refere é:
- Uma folha
 - Uma baga
 - Um caule
 - Uma erva
 - Uma semente

14. Um chef de cozinha resolveu fazer a receita, mas decidiu diminuir seu tamanho em 25%. Qual a quantidade de carne seca que deve ser utilizada nesta nova porção?
- 475 g
 - 125 g
 - 375 g
 - 250 g
 - 400 g
15. Um outro chef de cozinha decidiu aumentar 25% o tamanho da receita. A nova quantidade de cebola indicada na receita deve ser:
- 1 $\frac{1}{4}$ cebola
 - 1 $\frac{1}{2}$ cebola
 - 1 $\frac{3}{4}$ cebola
 - 2 cebolas
 - 2 $\frac{1}{2}$ cebolas
16. Quais das opções abaixo **NÃO** é um tipo de abóbora?
- Azedinha ou Sour
 - Butternut ou Manteiga
 - Moranga
 - Kabocha ou Japonesa
 - De Pescoço

A tabela de conversão abaixo deverá ser utilizada como referência nas questões 17 a 20:

EQUIVALÊNCIAS – 1 XÍCARA	
AÇÚCAR	180 G
CASTANHAS	140 G
CHOCOLATE EM PÓ	90 G
<u>COCO RALADO SECO</u>	75 G
FARINHA DE TRIGO	120 G

17. A quantidade de xícaras que mais se aproxima de 1 kg de açúcar é:
- 4 $\frac{3}{4}$
 - 5 $\frac{1}{2}$
 - 6
 - 4 $\frac{1}{2}$
 - 5

18. Uma receita pede para usar 360 g de farinha de trigo e 90 g de açúcar. Um chef decidiu usar 6 xícaras de farinha. Quantas xícaras de açúcar ele deve usar nesta receita?
- 3
 - $\frac{1}{2}$
 - 2
 - 1
 - 4
19. Uma pessoa mediu 140 g de castanhas e 100 g de chocolate em pó. A soma dos volumes destes ingredientes (sem misturar) é menor que o volume de qual das alternativas a seguir?
- 2 xícaras de açúcar
 - 2 xícaras de coco ralado
 - 1 xícara de castanha + 1 xícara de coco ralado
 - 1 xícara de açúcar + 1 xícara de farinha de trigo
 - 3 xícaras de coco ralado seco
20. Qual o peso total de oito xícaras de coco ralado, uma xícara de açúcar e uma xícara de castanhas?
- 1120 g
 - 720 g
 - 960 g
 - 1020 g
 - 920 g
21. Açúcares são:
- Proteínas
 - Aminoácidos
 - Lipídios
 - Cetonas
 - Carboidratos
22. Atualmente, além de doce, salgado, amargo e azedo, qual o quinto gosto que distinguimos em nosso paladar, aceito pela comunidade científica?
- Apimentado
 - Aguado
 - Etílico
 - Mentolado
 - Umami
23. A Galanga ou galangal é conhecida também como:
- Caranguejo do Pacífico
 - Jaca nepalesa
 - Gengibre tailandês
 - Cardamomo da Sibéria
 - Pimenta de Madagascar

24. O Molho Worcestershire também é conhecido como:

- a. Molho de raiz forte
- b. Molho inglês
- c. Molho de mostarda
- d. Molho de pimenta
- e. Molho holandês

O texto abaixo será utilizado como referência para as perguntas 25 a 32.

“QUAIS ALIMENTOS DEVEMOS E QUAIS NÃO DEVEMOS CONSERVAR NA GELADEIRA?”

A geladeira nos ajuda a conservar melhor alguns alimentos crus e preparados que podem se deteriorar rapidamente fora dela. Mas nem todos os alimentos são adequados para a conservação na geladeira. Alguns tipos de frutas e verduras, de fato, são melhores conservados em temperatura ambiente. Outros alimentos, no entanto, devem ser mantidos no refrigerador por razões de segurança ou porque se estragariam em um curto espaço de tempo. Vejamos aqui quais são eles:

Os alimentos que NÃO precisam de refrigeração

Cebola: A conservação das cebolas não vai melhorar se você colocá-las na geladeira. Na verdade, se deixada na geladeira por muito tempo, as cebolas serão vítimas de umidade e tenderão a amolecerem. Se você precisa guardar uma cebola cortada, coloque-o na geladeira por apenas um curto período de tempo em um recipiente bem fechado. (...) É melhor colocá-las no escuro, na despensa, em sacos de papel ou caixas de madeira. (...)

Batatas: Recomenda-se não armazenar as batatas na geladeira, porque não é de todo necessário. Além disso, a temperaturas e a umidade inadequada podem afetar o sabor e a textura. É melhor colocá-las na despensa(...) em um local fresco e escuro para evitar que germinem. (...)

Alho: O alho não é adequado para a conservação em frigorífico. Suscetível de ser danificado devido à umidade e pode se tornar não comestível. Sua textura pode tornar-se demasiada macia e elástica. É melhor evitar a conserva na geladeira também do alho já cortado. Conservar o alho na despensa, de preferência em sacos de papel bem fechados, para que eles não criem broto muito rapidamente. (...)

Café: A questão é muito debatida. Algumas pessoas preferem manter o pó de café na geladeira, porque acham que a bebida vem com um gosto melhor. Deste ponto de vista, é realmente uma questão de gosto. O pó de café, contudo, tende a absorver odores, tanto que é recomendado como um desodorizante natural para ser colocado na geladeira, num copo ou recipiente e deve ser deixado aberto. (...) Neste caso, você pode optar por manter o café na geladeira, na cozinha ou na despensa. Mas se for na geladeira coloque-o em um recipiente hermético para repará-lo da umidade e dos odores.

Bananas: Se você mantiver bananas na geladeira, sua maturação é mais lenta. Então conserve-as na geladeira, se o seu objetivo é este. As bananas não pegam o sabor da geladeira então fica à sua escolha. Mas se as bananas estiverem verdes e você quiser que amadureçam logo, coloque-as em uma cesta em temperatura ambiente perto de maçãs. Por isso tome cuidado: se você não quer que as bananas fiquem pretas em poucos dias, não as coloque ao lado das maçãs.

Mel: O mel se conserva sozinho de maneira natural, por isso não precisa conservá-lo na geladeira, nem mesmo uma vez aberto. A temperatura do refrigerador pode facilitar a cristalização de açúcares presentes no mel e alterar a consistência do produto. Ao longo prazo, podem ser difíceis de remover do pote. Ao contrário, marmeladas e geleias devem sempre ser conservadas na geladeira, especialmente depois de terem sido abertas. Fechar bem os frascos de mel já abertos e simplesmente armazená-los na despensa ou no armário da cozinha, de preferência no escuro ou conforme indicado na embalagem.

(...)

Outras frutas e vegetais: tais como pêssegos, ameixas, abacaxi e tomate, ao contrário do que muitas vezes se acredita, devem ser mantidos fora da geladeira, para que amadureçam sem problemas e mantenham a maior parte de suas texturas e sabores. Quanto às ervas frescas, que tendem a deteriorar-se em um curto espaço de tempo, tanto na geladeira ou em temperatura ambiente, o melhor é usá-las o mais rapidamente possível ou congelá-las. Melhor ainda se puder plantá-las e tê-las sempre à sua disposição. (...)

Alimentos que devem sempre ser mantidos na geladeira

A carne e o peixe: Mantenha sempre carne e frios na geladeira para evitar a deterioração. A mesma regra aplica-se aos peixes e consuma-os dentro de um par de dias no máximo. Para carnes embaladas, veja a data de vencimento na embalagem.

Ovos: Para os ovos o armazenamento refrigerado é recomendado, pois lhes permite manter a gema intacta por mais tempo. Na verdade, em casa, não haveria grandes diferenças entre a conservação de ovos na geladeira ou em local fresco. Normalmente, a escolha de geladeira prevalece porque teme-se que os ovos apodreçam. Mas se você comprar os ovos e a receita pede para uso em temperatura ambiente, não os conserve na geladeira. (...) O importante é sempre verificar a data de validade e tentar usá-los o mais fresco possível. Conserve a maionese e outros molhos feitos com ovos no frigorífico, especialmente depois de terem sido abertos.

Leite, iogurte e queijo: Leite, produtos lácteos, iogurte e queijo devem sempre serem conservados na geladeira para evitar a deterioração. Guarde na geladeira manteiga e creme de leite, especialmente após a abertura. Não se esqueça de refrigerar até mesmo os molhos que contenham leite ou produtos lácteos.

Mantenha sempre na geladeira, especialmente depois da abertura, incluindo molhos, condimentos, pickles, bebidas e sucos feitos de frutas e outros tipos de conservas, sejam as feitas em casa, que as compradas.”

(Greenme, Daia Florios, 15/05/14, atualizado em 22/1/16)

25. Segundo o texto, exemplos de ingredientes que podemos tanto armazenar tanto refrigerados como em temperatura ambiente são:

- a. Ovos, bananas e café.
- b. Pickles, mel e cebolas.
- c. Leite, condimentos e alho.
- d. Ervas frescas, pêssegos e carne.
- e. Peixes, tomates e iogurte.

26. É correto afirmar que:
- A temperatura e umidade de um frigorífico podem alterar a textura e o sabor de alguns alimentos.
 - Frutas e vegetais devem ser mantidos em geladeiras para que amadureçam devidamente.
 - Ovos não devem ser refrigerados pois teme-se que os podres gerem odores que possam contaminar outros ingredientes.
 - Condimentos e pickles possuem conservantes e não necessitam de refrigeração.
 - O mel não precisa de refrigeração, mas recomenda-se guardá-lo refrigerado após aberto.
27. Quanto ao café, o texto relata que:
- O café pode ser utilizado como desodorante corporal natural uma vez que absorve odores. Para isso, basta deixá-lo em recipiente aberto.
 - Há quem defenda que o café armazenado em geladeira propicia melhor gosto à bebida.
 - O consumo do café é um tema muito debatido.
 - Recipientes herméticos propiciam absorção de odores pelo café.
 - É sempre recomendado colocar o pó de café em recipientes abertos na geladeira.
28. Quanto ao mel, o texto relata que:
- A temperatura do refrigerador gera cristais no mel que auxiliam na sua conservação.
 - Assim como o mel, marmeladas e geleias devem sempre ser conservadas na geladeira.
 - O mel se conserva sozinho de maneira natural, por isso não precisa conservá-lo na geladeira, exceto se solicitado na embalagem.
 - A alteração de consistência do mel pode causar, em longo prazo, sua cristalização.
 - Deve-se fechar bem os frascos de mel já abertos e armazená-los na despensa ou no armário da cozinha.
29. Quanto aos ovos, o texto relata que:
- Se uma receita solicitar ovos em temperatura ambiente, não se deve utilizar os ovos que foram refrigerados previamente.
 - Mesmo que o ovo esteja com odor desagradável, o mais importante para avaliar a possibilidade de consumo é a verificação de sua data de validade.
 - Normalmente a escolha é de armazenar os ovos em geladeira porque teme-se que os ovos apodreçam.
 - Maionese e outros molhos feitos com ovos devem ser armazenados em geladeira somente após abertos.
 - Em casa, não se observam diferenças entre os tipos de ovos e, portanto, sua forma de armazenagem é indiferente.

30. O texto é de 15/05/14 e foi atualizado em 22/01/16. Quantos meses se passaram até esta atualização?
- 18 meses
 - 20 meses
 - 22 meses
 - 19 meses
 - 21 meses
31. Molhos que contém leite ou ovos devem ser armazenados refrigerados. Qual dos molhos abaixo **NÃO** contém nenhum destes ingredientes?
- Molho Bechamel
 - Molho Holandês
 - Molho Maionese
 - Molho Velouté
 - Molho Tártaro
32. Uma embalagem de um produto diz que: “Este produto pode ser congelado por até 30 dias se armazenado em congelador ou 90 dias se armazenado em freezer”. Um estabelecimento guardou o produto 20 dias em congelador e o transferiu para um freezer. Considerando matematicamente a proporcionalidade, qual o tempo máximo que o produto citado poderá ficar no freezer?
- 15 dias
 - 10 dias
 - 60 dias
 - 30 dias
 - 20 dias

O texto abaixo possui 17 passos para aprender a combinar queijos e vinhos. Os passos estão inseridos nas questões 33 a 44.

Aprenda a combinar queijos e vinhos em 17 passos

(Michelle Achkar – Especialista <https://www.terra.com.br/culinaria/infograficos/queijos-e-vinhos/>)

Dupla celebrada em encontros, jantares e reuniões gastronômicas de todos os tipos, queijos e vinhos são complementos comuns, mas não ideais, segundo os especialistas. Para conhecedores do mundo do vinho, queijos são alimentos muito gordurosos e que dificultam saborear realmente a bebida, pois entopem as papilas gustativas da língua. A ideia de que vinho e queijo são pares perfeitos é mito. O queijo é um dos alimentos mais problemáticos para a combinação com o vinho”, escreveu a especialista inglesa Joanna Simon no livro “Vinho e Comida” (Companhia das Letras).

O Fato é que, mesmo com a ressalva, queijo e vinho são sinônimos de companhia ideal e receita fácil para receber amigos. Saber o que combina com o que pode não ser tarefa fácil, mas há diversas duplas testadas e aprovadas por especialistas menos puristas.

Em geral, um queijo forte pede um vinho tinto, mas em alguns casos, seu sabor é tão intenso que se sobrepõe até ao dos vinhos mais encorpados, e outros podem cair melhor com vinhos brancos, mais ácidos. Além de saber quais as combinações ideais, se a intenção é servir apenas queijos e vinhos, oferece-los do mais suave ao mais forte garante o sucesso da degustação.

No caso de queijos e vinhos, ainda que a harmonização em alguns casos não seja ideal, dificilmente será desastrosa, a descontração deve ser a tônica dos eventos, portanto não é necessário se ater a combinações extremamente rígidas e precisas. Neste caso, basta escolher um vinho de boa relação qualidade/preço. Aprenda a combinar o alimento e a bebida em 17 passos sugeridos por uma conceituada importadora de vinhos e uma conhecida fabricante de queijos:

Escolha a alternativa correta para cada um dos passos sugeridos pela especialista:

33. Passo 1 – Qualidade: Escolha pelo menos cinco tipos, entre os de sabores suaves e mais fortes. No entanto, evite servir muçarela, queijo prato ou queijo-de-minas e também provolone e parmesão. Os três primeiros são muito comuns para um evento temático com queijos e vinhos e os dois últimos, muito fortes e podem atrapalhar a degustação dos outros tipos e também da bebida.

Sobre o queijo prato é correto afirmar:

- a. Tem sabor suave e amendoado, foi criado em 1920 nos laticínios do Sul de Minas.
- b. Tem sabor ácido e amendoado, foi criado em 1910 nos laticínios do Sul de Minas.
- c. Tem sabor suave e adocicado, foi criado em 1920 nos laticínios de Goiás.
- d. Tem sabor ácido e amendoado, foi criado em 1910 nos laticínios de Mato Grosso do Sul.
- e. Tem sabor levemente picante, foi criado em 1950 nos laticínios de Goiás.

34. Passo 2 – Disposição: Sirva-os sobre tábuas, sem fatiar ou cortar em pedaços pequenos. Deixe que cada convidado corte os queijos, e apenas garanta que cada tipo tenha sua própria faca para não misturar os sabores.

Qual tipo de tábua é recomendado pela ANVISA para uso em cozinhas profissionais?

- a. Mogno
- b. Bambu
- c. Madeira teca
- d. Polietileno
- e. Madeira Muiracatiara

35. Passo 3 – Outros alimentos: Pães são complementos ideais e frutas também são bem-vindas. Além de combinar com alguns queijos, ajudam a limpar o paladar para experimentação de novos sabores. Uvas e maçãs são as preferidas dos especialistas. Frutas secas também são boas opções. E não se esqueça de deixar água à disposição dos convidados.

Qual dos itens abaixo não pode ser ou não é considerada uma fruta seca?

- a. Uva passa
- b. Damasco
- c. Tâmara
- d. Ameixa
- e. Nibs de cacau

36. Passo 4 – Combinação: Em geral, queijos de casca dura combinam com vinhos e queijos frescos vão melhor com os brancos. E quanto mais cremoso o queijo, mais acidez o vinho deve ter.

Qual das opções abaixo são exemplos apenas de queijo de casca dura?

- a. Emmenthal, Gruyère, gouda.
- b. Emmenthal, Brie, muçarela.
- c. Gouda, gorgonzola, brie.
- d. Provolone, parmesão, roquefort.
- e. Brie, feta, provolone.

37. Passo 5 – Um único vinho: Não é pecado mortal servir um único vinho durante toda a reunião, mesmo tendo vários tipos de queijos à disposição. Nesse caso, escolha um que não seja muito maduro nem muito suave.

Qual a origem do queijo Cheddar?

- a. França
- b. Portugal
- c. Estados Unidos
- d. Inglaterra
- e. Holanda

38. Passo 6 – Queijos azuis: Os assim denominados, feitos a partir da maturação de fungos, como o gorgonzola, roquefort, stilton, maytag, combinam com vinhos mais doces, para quebrar o sabor rico, forte e salgado. Escolha um recomendado para acompanhar sobremesas, tinto, um branco de Sauternes ou vinho do porto.

O queijo roquefort é feito com qual(is) tipo(s) de leite?

- a. Leite de vaca
- b. Leite de vaca e leite de ovelha
- c. Leite de ovelha
- d. Leite de cabra
- e. Leite de vaca e de cabra

39. Passo 7 – Queijos frescos e sem casca: Vinhos brancos leves, como o riesling ou chardonnay, acompanham bem muçarela ou mascarpone. Vinhos rosés também são opções.

O mascarpone é um queijo cremoso de origem italiana utilizado para preparar qual sobremesa?

- a. Zabaione
- b. Cannoli
- c. Tiramisù
- d. Panacota
- e. Zeppole

40. Passo 8 – queijos de massa mole e casca aveludada: Os mais conhecidos são o brie, chamois d’or e camembert que vão melhor com vinhos brancos, do tipo chardonnay. Quem preferir a companhia de um tinto pode optar por vinho pinoit noir.

Os queijos Brie e Camembert são muito semelhantes entre si, escolha a alternativa que contém as diferenças consideradas mais tradicionais.

- a. Tamanho e região em que foi criado
- b. Cor da casca e tipo de leite
- c. Massa mole e região em que foi criado
- d. Tipo de leite e tamanho
- e. Cor da casca e região em que foi criado

41. Passo 9 – Queijo de cabra: A companhia para a versão feita com o leite do animal são os vinhos produzidos com a uva sauvignon blanc. A escolha vale para também para o tipo feta, feito com leite de cabra e de ovelha, e os mais famosos como os de rocamadour e valençay.

Qual das alternativas abaixo contem apenas exemplos de queijos são tradicionalmente feitos com leite de cabra?

- a. Feta, Cablanca, Reino
- b. Pecorino, Roquefort, Casinca
- c. Feta, Blue de Chèvre, Brie
- d. Blue de Chèvre, Cablanca, Caprino fresco
- e. Pecorino, Gouda, Cablanca

42. Passo 10 – Queijos de casca lavada: São os de pasta mole e semidura que passam por lavagens periódicas durante o processo de cura ganhando, assim, sabor mais suave. Há inúmeros tipos, como pont l’êveque, taleggio, livarot, époisses, maroilles ou munster que vão bem com vinhos feitos com a uva syrah. Tintos suaves e brancos secos também podem ser boas opções.

Qual das alternativas abaixo melhor define o processo de cura de um alimento?

- a. A cura é uma forma de conservação de alimentos, principalmente carne, peixe e queijo. Se utiliza exclusivamente açúcar para evitar a deterioração por bactérias.
- b. A cura é uma forma de conservação de alimentos, principalmente carne, peixe e queijo. Normalmente se utiliza uma mistura de sal e açúcar para evitar a deterioração por bactérias.
- c. A cura é uma forma de conservação de alimentos, principalmente carne, peixe e queijo. Se utiliza exclusivamente sal-de-cozinha para evitar a deterioração por bactérias.
- d. A cura é uma forma de conservação de alimentos, principalmente carne, peixe e queijo. Normalmente se utiliza uma mistura de ervas secas e frescas para evitar a deterioração por bactérias.
- e. A cura é uma forma de conservação de alimentos, principalmente carne, peixe e queijo. Se utiliza exclusivamente uma mistura de sal-de-cura, açúcar ervas secas e especiarias para evitar a deterioração por bactérias.

43. Passo 11 – Massas cremosas e prensada: Reblochon, port-salut, saint-nectaire, saint-paulin combinam com vinhos tintos, que podem ser da versão cabernet sauvignon, malbec ou pinot noir. A única regra; e que não devem ser muito tânicos, ou seja, transmitir aquela sensação de acidez ao descer pela garganta. Qual outra bebida também é conhecida por ser rica em tanino?
- Gin
 - Vodka
 - Suco de laranja
 - Infusão de hortelã
 - Chá
44. 18 – Passo 12 – Serra da estrela: O famoso queijo (português) feito com leite de (ovelha) pode ser combinado com um vinho do Porto ou com outros do mesmo país, sempre tintos. Qual alternativa abaixo preenche corretamente os espaços?
- Português, ovelha
 - Espanhol, ovelha
 - Português, vaca
 - Espanhol, cabra
 - Brasileiro, ovelha

Cocção é um processo onde os alimentos sofrem ação do calor, ou seja, “cozimento”. Ao cozinarmos um alimento quebramos suas fibras, facilitando a digestão. Nesse processo, a cor, o sabor e o odor dos alimentos são alterados, sofrem modificações químicas.

Responda as questões 45, 46 e 47 sobre Cocção.

45. A cocção do alimento é feita com pouco líquido e em baixa temperatura. O processo consiste em selar o alimento em calor intenso, deglaçar a panela, tradicionalmente, com vinho, deixar o líquido reduzir, adicionar o líquido ao alimento (até $\frac{1}{4}$ da altura), manter o fogo baixo e ir girando o alimento até finalizar o cozimento. A descrição acima se refere a qual tipo de cocção?
- Branquear
 - Rotir
 - Saltear
 - Brasear
 - Pocher
46. – A cocção do alimento é feita em forno. Geralmente aplicada a alimentos que possuem gorduras, pois suportam fortes temperaturas sem queimar. Durante o período de cocção, deve-se regar e virar o alimento para algumas partes não ressecarem. O tempo de cocção irá variar de acordo com o tamanho do alimento. Essa técnica é utilizada em carnes bovinas, suínas, aves, peixes, legumes, frutas, verduras e massas. A descrição acima se refere a qual tipo de cocção?

- a. Branquear
- b. Rotir
- c. Saltear
- d. Brasear
- e. Pocher

47. A cocção do alimento é feita em água sem chegar ao ponto de fervura, muito comum na cocção de ovos sem a utilização de gorduras. A temperatura da água não pode ultrapassar 80° C.

A descrição acima se refere a qual tipo de cocção?

- a. Branquear
- b. Rotir
- c. Saltear
- d. Brasear
- e. Pocher

48. As teorias sobre a origem da famosa pasta (como se chama fora do Brasil), ou macarrão, são várias. A mais famosa é a que ela nasceu na China, chegando à Itália pelas mãos do navegador Marco Polo, mas como ninguém sabe se Marco Polo foi à China mesmo, fica a eterna dúvida. Aqui no Brasil o macarrão chegou junto com a imigração italiana na segunda metade do século XIX, e aos poucos foi ganhando espaço na nossa gastronomia. Qual dos nomes abaixo não é um tipo de macarrão?

- a. Girandole
- b. Rigatoni
- c. Cannellini
- d. Penne
- e. Farfalle

49. Escreva um procedimento de como lavar as mãos. Este procedimento deve ser escrito em norma culta da língua portuguesa e deve ter no mínimo oito etapas. Deve abordar a lavagem de todas as partes da mão e antebraço. O procedimento deve ser escrito para ter no máximo o tamanho de linhas disponíveis a seguir:

50. Em determinado dia, você está trabalhando na Receitaria junto a um auxiliar de cozinha. Vocês tem três tarefas para realizar: organizar a cozinha após uma aula, preparar os ingredientes da aula seguinte e devolver os ingredientes que sobraram da aula anterior ao estoque, nenhum perecível. Estas atividades demandam em média 40 minutos, 50 minutos e 15 minutos, respectivamente, se realizadas por uma pessoa. Se realizadas por duas pessoas simultaneamente, demandam 25, 35 e 8 minutos, respectivamente. Obrigatoriamente a cozinha deve estar organizada e com os ingredientes preparados para a próxima aula em exatamente uma hora. Durante suas atividades, ocorre a chegada de alimentos de um fornecedor, com metade de alimentos perecíveis e metade não perecíveis. Uma pessoa levaria 20 minutos para estocar todos estes alimentos que chegaram e duas pessoas, simultaneamente trabalhando, levariam 11 minutos. Descreva, justificando os motivos, como você dividiria as tarefas e quais priorizaria fazer. Utilize somente a quantidade de linhas disponíveis a seguir:

Última folha (esta folha você pode levar e conferir o gabarito):

1	a	b	c	d	e
2	a	b	c	d	e
3	a	b	c	d	e
4	a	b	c	d	e
5	a	b	c	d	e
6	a	b	c	d	e
7	a	b	c	d	e
8	a	b	c	d	e
9	a	b	c	d	e
10	a	b	c	d	e
11	a	b	c	d	e
12	a	b	c	d	e
13	a	b	c	d	e
14	a	b	c	d	e
15	a	b	c	d	e
16	a	b	c	d	e
17	a	b	c	d	e
18	a	b	c	d	e
19	a	b	c	d	e
20	a	b	c	d	e
21	a	b	c	d	e
22	a	b	c	d	e
23	a	b	c	d	e
24	a	b	c	d	e
25	a	b	c	d	e
26	a	b	c	d	e
27	a	b	c	d	e
28	a	b	c	d	e
29	a	b	c	d	e
30	a	b	c	d	e
31	a	b	c	d	e
32	a	b	c	d	e
33	a	b	c	d	e
34	a	b	c	d	e
35	a	b	c	d	e
36	a	b	c	d	e
37	a	b	c	d	e
38	a	b	c	d	e
39	a	b	c	d	e
40	a	b	c	d	e
41	a	b	c	d	e
42	a	b	c	d	e
43	a	b	c	d	e
44	a	b	c	d	e
45	a	b	c	d	e
46	a	b	c	d	e
47	a	b	c	d	e
48	a	b	c	d	e
49	a	b	c	d	e
50	a	b	c	d	e

Resultados: 23/jan/2019

www.receitaria.com/novidades

Gabarito: 22/jan/2019

Matrículas: até dia 29/jan/2019