



Prova de Aptidão Profissional

PIZZA
¤ ¤

Curso de Técnico de Restauração, Variante Restaurante-Bar
Triénio 2010/2013



A Confeção de Pizzas



IDENTIFICAÇÃO

□ Prova de Aptidão Profissional
do aluno Muhammad Ikram
Ashraf

A Confeção de Pizzas



Identificação do tema

Tema: *Pizza*

Título: Confeção da *Pizza*





A Confeção de Pizzas

Fundamentação da escolha

- ❑ O fascínio que tenho pela confeção de *pizzas*;
- ❑ Por serem uma das iguarias mais apreciadas, a nível mundial;
- ❑ Excepcional sabor que possuem.



A Confeção de Pizzas

Descrição sumária do Projeto

- Apresentação teórica do passo a passo da confeção da massa, do molho de tomate e preparação de alguns ingredientes/componentes das *pizzas*.

- Apresentação algumas fichas técnicas (*standard*) das *pizzas* mais consumidas a nível mundial.



A Confeção de Pizzas

Objetivos gerais:

- ❑ Dar a conhecer a história e origem das *pizzas*;
- ❑ Desenvolver o tema desde a sua origem, até aos dias de hoje, explicando o porquê da “internacionalização” das mesmas;
- ❑ Abordar as temáticas relativas à confeção de *pizzas*.



A Confeção de Pizzas

Objetivos específicos:

- Descrever a confeção de *pizzas* no seu todo;
- Enumerar algumas das receitas mais famosas das mesmas;
- Apresentar a história e evolução das *pizzas* (consumo), a nível mundial.



A Confeção de Pizzas

Definição da *Pizza*

Pizza é uma preparação culinária que consiste num disco de massa fermentada de farinha de trigo, coberto com molho de tomate e com ingredientes variados que normalmente incluem um tipo de queijo, carnes preparadas ou defumadas e ervas (normalmente orégãos e manjericão), posteriormente cozida num forno.





A Confeção de Pizzas

História da *Pizza*

- ❑ Os fenícios, III séc. A.C. acrescentavam coberturas de carne e cebola ao pão;
- ❑ Durante a Idade Media os turcos muçulmanos adotaram este costume;
- ❑ Esta prática chegou a Itália, devido às cruzadas, pelo porto de Nápoles, dando origem à *Pizza* que conhecemos hoje.
- ❑ De acordo com o conhecimento popular, é considerada como um prato tipicamente italiano.



A Confeção de Pizzas

- ❑ Inicialmente, as ervas regionais e o azeite eram os ingredientes típicos da *pizza*, e foram os italianos que acrescentaram o tomate.
- ❑ Nesta época a *pizza* ainda não tinha a sua forma caraterística – redonda – como hoje a conhecemos.
- ❑ Próximo do início do primeiro milénio surge o termo “pícea” (que indicava um disco de massa assada com ingredientes por cima) na cidade de Nápoles, considerado o berço da *pizza*.

A Confeção de Pizzas

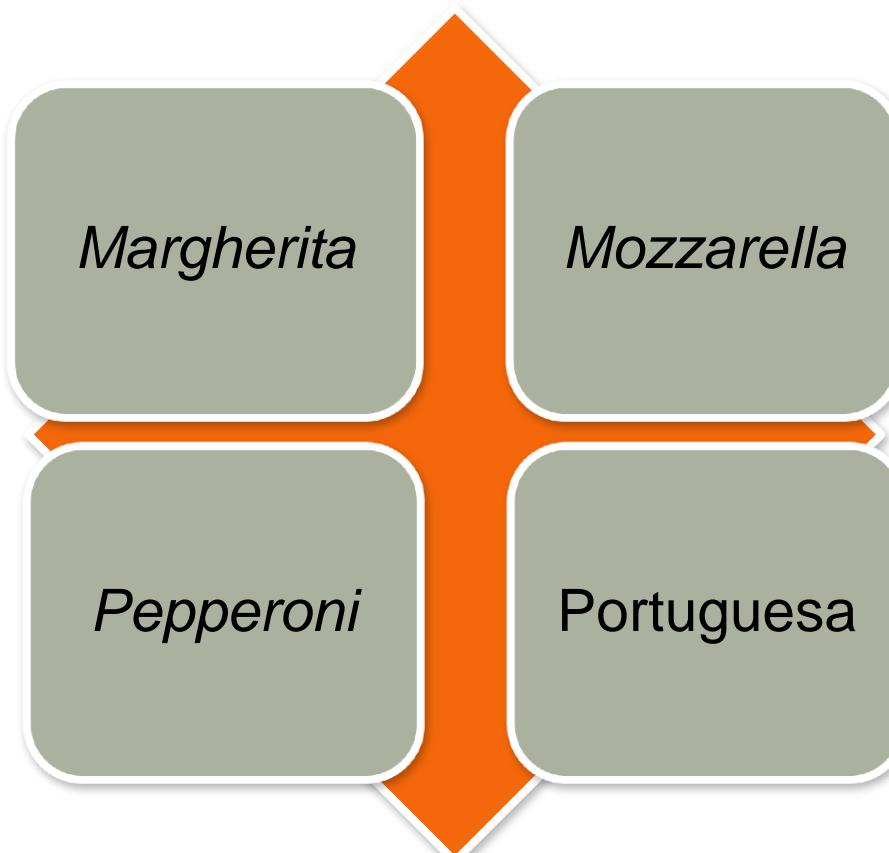


- ❑ Normalmente a massa de pão recebia como cobertura, toucinho, peixes fritos e queijo.
- ❑ A fama da receita correu o mundo e fez surgir a primeira pizzaria que se tem notícias, a Porá Alba (Itália).
- ❑ As *pizzas* foram ganhando uma cobertura cada vez mais diversificada e criativa.
- ❑ Seguindo a tradição italiana, a criatividade fez surgir as mais diversas *pizzas*.



A Confeção de Pizzas

Tipos de pizza:





A Confeção de Pizzas

- *Margherita* - queijo *mozzarella* e folhas de manjericão (nomeada em homenagem à princesa-consorte Margherita de Savoia).



A Confeção de Pizzas



- *Mozzarella* - tomate, queijo *mozzarella*, orégãos e azeitonas pretas.





A Confeção de Pizzas

- *Pepperoni* - tomate, queijo *mozzarella*, rodelas de salame pimento e azeitonas pretas.



A Confeção de Pizzas



- ❑ Portuguesa - queijo *mozzarella*, tomate, chouriço calabrês, presunto, cebola, pimentão, ovos cozidos e azeitonas pretas ou verdes.



A Confeção de Pizzas



A confeção de massa para pizza

- 1 Disco redondo (25-30cm) ou 4 discos redondos de 15 cm de diâmetro ou 1 base retangular de 30*18 cm.

Ingredientes:

- $\frac{1}{2}$ chávena de farinha de trigo especial;
- $\frac{1}{4}$ de uma colher de chá de sal;
- 1 colher de chá de fermento biológico;
- $\frac{1}{2}$ chávena de água morna;
- 1 Colher de chá de azeite de oliva.



A Confeção de Pizzas

Confeção do molho base da *pizza* (de tomate)

- O molho de tomate é a base das coberturas. Temos de nos certificar que ele está bem temperado e grosso antes de o usarmos. O molho deve manter-se fresco num recipiente fechado, no frigorífico, mas não por mais de 3 dias.





A Confeção de Pizzas

Técnica de confeção do molho de tomate

- 1) Aqueça o azeite na panela, acrescente a cebola e o alho e frite-os por mais ou menos 5 minutos até que estejam macios;
- 2) Adicione os tomates, o puré de tomate, as ervas, o açúcar e os temperos;
- 3) Cozinhe lentamente, sem tampa, mexendo às vezes, por 15 – 20 minutos ou até que os tomates estejam reduzidos a uma pasta ligeiramente grossa.



A Confeção de Pizzas

Eervas aromáticas

- As ervas aromáticas transformam positivamente os alimentos e algumas combinações parecem ter nascido para ser mesmo utilizadas.



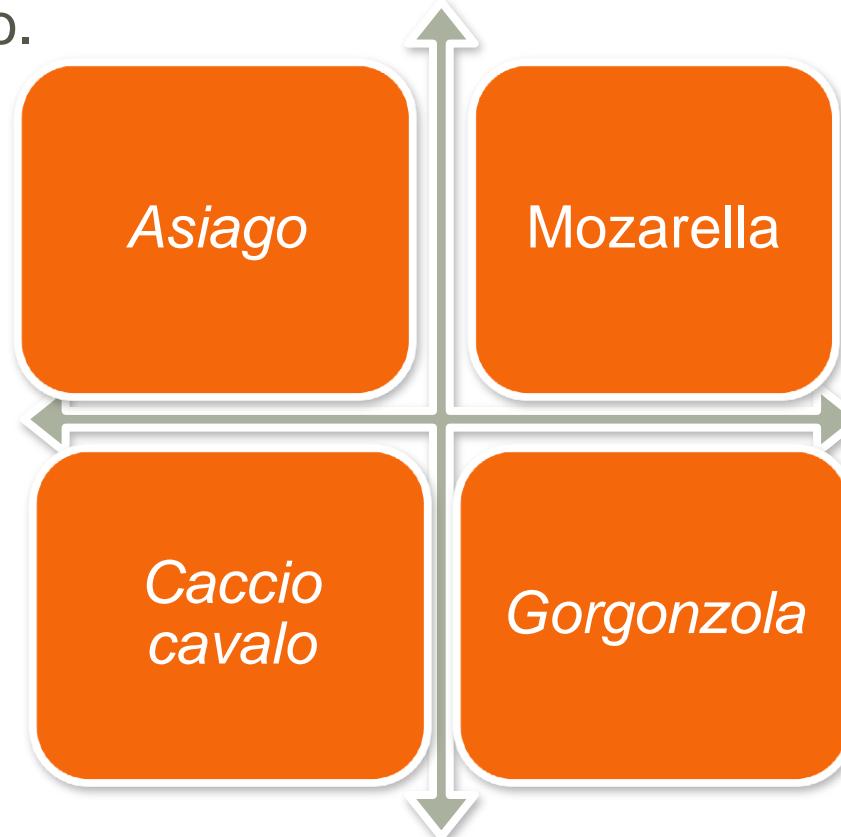
Alecrim, orégãos e estragão.



A Confeção de Pizzas

Tipos de queijo

- ❑ Há alguns tipos de queijos conhecidos que são fabricados no mundo todo.





A Confeção de Pizzas

- **Asiago** - Queijo italiano com textura areada e casca acetinada. Quando jovem, o *asiago* tem duas variações: o *pressato* e o *d'Allevo*.



(*Pressato*).



(*D'Allevo*).



A Confeção de Pizzas

- **Mozarella** - queijo de origem italiana, macio e esbranquiçado, apresentado em fatias arredondadas, que deve ser consumido fresco, em preparações culinárias(saladas, pizzas etc.) ou como sobremesas.





A Confeção de Pizzas

- Caccio Cavalo - O Queijo Caccio Cavalo possui a mesma massa e sabor semelhante ao do queijo provolone, sendo que a única diferença consiste na preparação. Para a sua confeção é utilizado um leite mais magro.





A Confeção de Pizzas

- ❖ Gorgonzola - O gorgonzola é uma variedade de queijo azul fabricado com leite de vaca, originário da localidade de Gorgonzola, nos arredores de Milão, na Itália.
- ❖ A sua massa é cremosa, tem um sabor agradável e um aroma relativamente intenso.





Conclusões finais

- ❑ Ao longo do desenvolvimento deste projeto pude aprofundar mais os meus conhecimentos sobre as *pizzas*, e sobre tudo o que diz respeito à confeção das mesmas.

- ❑ Com a realização deste projeto sinto-me mais preparado para o mundo profissional e considero que este trabalho foi muito vantajoso para mim.



A Confeção de Pizzas

Atividades que vou desenvolver

Degustação de três métodos de confeções de pizzas:

- ❖ Standard (Margherita)
- ❖ Calzone (Meia lua)
- ❖ Croissant Pizza



A Confeção de Pizzas

Conclusão

Quando escolhi o tema “Pizza”, para a minha Prova de Aptidão Profissional nunca imaginei que seria tão difícil encontrar informação sobre o mesmo.

Com a realização deste projeto desenvolvi mais o meu conhecimento sobre *pizzas* e sobre a sua confeção.

Tendo vontade de desistir do curso, desde o primeiro ano, pensando não ter vocação para o mesmo, fui aconselhado a continuar, e felizmente cheguei a parte final do mesmo. Apesar de reconhecer todas as dificuldades encontradas, posso concluir que atingi os objetivos propostos.



Agradecimentos

- ❑ Dr. João Gomes, Diretor Pedagógico da EPAMG;
- ❑ Professor Eduardo Carvalho, coordenador de curso;
- ❑ Professor Jorge Rosa, Orientador da PAP;
- ❑ Professora Patrícia Rosa, professora de português;
- ❑ Professora Maria Fernandes, orientadora educativa;
- ❑ Aos colaboradores da Escola Profissional e Artística da Marinha Grande.
- ❑ A turma 3.ºR, 2010/2013.



A Confeção de Pizzas

Marinha Grande,

23 de maio de 2013