

Os Queijos

Escola Profissional e Artística da
Marinha Grande



PROVA DE APTIDÃO PROFISSIONAL
CURSO TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO
VARIANTE RESTAURANTE – BAR
2010 – 2013





Os QUEIJOS

IDENTIFICAÇÃO DO ALUNO

Nome: Marco André Carvalho Rosa

Curso: Técnico de Restauração – Variante
Restaurante/Bar

Ano: 3.ºR

N.º: 14





OS QUEIJOS

Prova de Aptidão Profissional

do

ALUNO MARCO ANDRÉ CARVALHO

ROSA





Tema: Os queijos

Título: O queijo da serra





Os QUEIJOS

FUNDAMENTAÇÃO DA ESCOLHA

- ✓ Interesse a nível nutricional/dietético;
- ✓ Importância a nível gastronómico;
- ✓ Abrangência (tipos e variedades).





Os QUEIJOS

◎ DESCRIÇÃO SUMÁRIA DA INTERVENÇÃO

- ✓ Vou apresentar o tema “Queijos” centrando-me essencialmente no “Queijo da Serra da Estrela”.
- ✓ Irei também descrever as raças de ovelhas produtoras do leite para o fabrico deste queijo.





Os QUEIJOS

◎ OBJETIVOS GERAIS

- ✓ Apresentar o queijo da serra da Estrela;
- ✓ Apresentar uma iguaria com base nos conhecimentos adquiridos nas aulas.

◎ OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Expor os vários tipos de queijo;
- ✓ Apresentar a história do queijo e a do queijo da serra;
- ✓ Distinguir os vários tipos de queijos relativamente ao teor de gordura.





Os QUEIJOS

◎ BREVE HISTÓRIA

- ✓ Reza a tradição que um pastor, ao partir à procura de pastagens, deixara na sua caverna leite dentro de um odre.
- ✓ Foram utilizados os estômago dos cabritos e borregos em períodos de amamentação, obtendo-se uma coalhada adocicada.





Os QUEIJOS

◎ ESPÉCIES DE OVELHAS

- ✓ O leite interveniente no fabrico do queijo da serra da Estrela é unicamente obtido através da ordenha de fêmeas de raça Bordaleira Serra da Estrela ou da raça Churra Mondegueira.
- ✓ Estas raças de ovelhas tem caraterísticas muito interessantes como a sua robustez , a qualidade e produção leiteira e a sua adaptação ao clima





Os QUEIJOS

◎ TIPOS DE PASTAGENS E A SUA INFLUÊNCIA

- ✓ As pastagens onde as ovelhas se alimentam têm grande influência na qualidade e no sabor do leite.
- ✓ A natural adaptação dos ovinos às condições climáticas e geográficas .
- ✓ Quase todas as pastagens são espontâneas: pinhais, matos, ervas nascidas e outras espécies forrageiras (aveia).





Os QUEIJOS

⊙ EXIGÊNCIAS E ESPECIFICIDADES PARA A ACEITAÇÃO DO LEITE

- ✓ As exigências para os produtores de leite para o queijo da serra são inúmeras;
- ✓ As condições estão estabelecidas no Caderno de Especificações;
- ✓ A autorização depende de prévia verificação, a efetuar pela entidade reconhecida como OPC.
- ✓ A todas as novas fêmeas que comecem o seu ciclo produtor têm de ser feitos testes ao leite e ao ovino para que fique registado.





Os QUEIJOS

◉ INGREDIENTES E MÉTODO DE CONFEÇÃO DO QUEIJO DA SERRA:

ÁGUA:

- Água Livre: 87% (Água das proteínas e o Soro)
- Funções da água no queijo:
- Proporcionar reações químicas e biológicas que caracterizam o queijo;
- Humidade, proporcionando o crescimento dos micro - organismos;
- Exercer influência direta no sabor, cor e consistência.





Os QUEIJOS

⊙ INGREDIENTES E MÉTODO DE CONFEÇÃO DO QUEIJO DA SERRA: (CONTINUAÇÃO)

GORDURA:

A gordura exerce um papel principal na geração do sabor no queijo.

FUNÇÕES DA GORDURA NOS QUEIJOS:

Influencia o sabor, a dureza, as calorias e dá-lhe as características da cor.





Os QUEIJOS

© INGREDIENTES E MÉTODO DE CONFEÇÃO DO QUEIJO DA SERRA: (CONTINUAÇÃO)

PROTEÍNAS:

Das proteínas, só a caseína entra na composição.

FUNÇÕES DA CASEÍNA NO QUEIJO:

Pressiona os glóbulos de gordura logo após a precipitação.





Os QUEIJOS

© INGREDIENTES E MÉTODO DE CONFEÇÃO DO QUEIJO DA SERRA: (CONTINUAÇÃO)

LACTOSE:

A quantidade que se encontra presente no queijo é mais que suficiente para ocorrer a fermentação láctea (*Lactobacillus*), sendo que a maior parte do soro é retido.

SAIS

A quantidade presente no leite é muito importante, tendo um valor de 0.9% - a maior parte são de cálcio.





Os QUEIJOS

◎ COAGULAÇÃO DO LEITE:

Após aquecimento do leite, procede-se à sua coagulação, para o qual é exclusivamente usada a flor do cardo, nas devidas e tradicionais proporções.

Segue-se a fase de homogeneização em que o leite é agitado com a ajuda de uma colher e a coagulação está finalizada após 45 a 60 minutos.





Os QUEIJOS

○ TRABALHO DA COALHADA E DESSORAMENTO:

Após 60 minutos a coalha está terminada seguindo-se o dessoramento.

✓ SALGA EXTERNA:

A salga externa é feita com sal próprio para fins alimentares.

✓ CURA MATURAÇÃO:

- É envolvida a superfície lateral do queijo com uma cinta de pano branco, impecavelmente limpo, desinfetado e seco;
- Os queijos são colocados no local de cura;





Os QUEIJOS

- ✓ CURA MATURAÇÃO (continuação):
 - Dá-se início à forte fermentação láctica, predominando o cheiro amoniacal; simultaneamente ocorre a “*reima*”;
 - Na sala de cura propriamente dita, os queijos encontram-se dispostos em prateleiras, onde as viragens e lavagens se fazem diariamente (fazendo-se com menor frequência à medida que a cura avança);
 - O período de cura dos queijos e o seus processos e temperaturas;





Os QUEIJOS

- ✓ **CURA MATURAÇÃO** (continuação):
 - De realçar que o tempo mínimo de cura para o tão apreciado “Queijo Serra da Estrela” amanteigado é 30 dias;
 - As condições de temperatura e humidade atrás referidas são idênticas para o Queijo Serra da Estrela Velho, no entanto, o tempo mínimo de cura, neste caso, é de 120 dias.





OS QUEIJOS

◉ Ordenhas utilizadas na obtenção do leite:

A ordenha mais utilizada na obtenção do leite para o fabrico do queijo da serra é manual;

Atualmente os produtores recorrem à ordenha mecânica, que garante menor risco de contaminação e reduz a mão de obra e o tempo.





Os QUEIJOS

◎ MARCAÇÃO:

As menções a figurar na rotulagem são as seguintes:

- ✓ QUEIJO SERRA DA ESTRELA – DOP);
- ✓ (QUEIJO SERRA DA ESTRELA VELHO – DOP).



Os QUEIJOS

Indicadores Analíticos	Queijo da serra da estrela	Queijo da serra da estrela velho
Proteínas	26 a 33%	36 a 43%
Gordura	45 a 60%	> 60%
Humidade	61 a 69%	49 a 56%
Cinzas	5 a 6.5%	7 a 8 %





Os QUEIJOS

QUEIJO DA SERRA DA ESTRELA

CROSTA

Lisa, bem formada, inteira, cor amarelo palha, claro e uniforme.

Pouco aderente, mal formada, ou dura e espessa: cor branca ou manchada.

Ausência de crosta ou deteriorada profundamente, afetando o interior do queijo, manchas





Os QUEIJOS

QUEIJO DA SERRA DA ESTRELA

FORMA E CONSISTÊNCIA:

Ausência de crosta ou deteriorada profundamente, afetando o interior do queijo, manchas

Superfícies planas, falta de abaulamento lateral arestas vivas, sem flutuação, duro e deformável.

Deformação exagerada consistência demasiadamente mole.





Os QUEIJOS

QUEIJO DA SERRA DA ESTRELA

TEXTURA E COR DA PASTA :

Bem ligada, fechada medianamente amanteigada cor branco marfim, uniforme.

Mal ligada, aberta, centros duros, irregular, água intersticial, cor branco mate.

Desligada, esponjosa, cor totalmente branca ou manchadas de várias tonalidades.





Os QUEIJOS

QUEIJO DA SERRA DA ESTRELA

SABOR E AROMA:

Desligada, esponjosa, cor totalmente branca ou manchadas de várias tonalidades.

Insipido, sabão, salgado, ácido, amargo, picante, desagradável

Os defeitos anteriores, acentuados





Os QUEIJOS

QUEIJO DA SERRA VELHO

CROSTA:

Lisa, bem formada, uniforme, cor amarelo pálido com poucas manchas

Ligeiramente rugosa, podendo apresentar fendas/deterioração provocada por bolores.

Defeitos anteriores acentuados.





Os QUEIJOS

QUEIJO DA SERRA VELHO

FORMA E CONSISTÊNCIA:

Regular com alguma abaulamento lateral não cedendo a pressão do dedo-ausência de arestas.

Superfície lateral vertical, arestas, pouco duro, cedendo á pressão normal do dedo

Defeitos anteriores acentuados.





Os QUEIJOS

QUEIJO DA SERRA VELHO

FORMA E CONSISTÊNCIA:

Sabor insipido, saponificado, salgado, amargo, cheiro desagradável

Os defeitos anteriores acentuados.

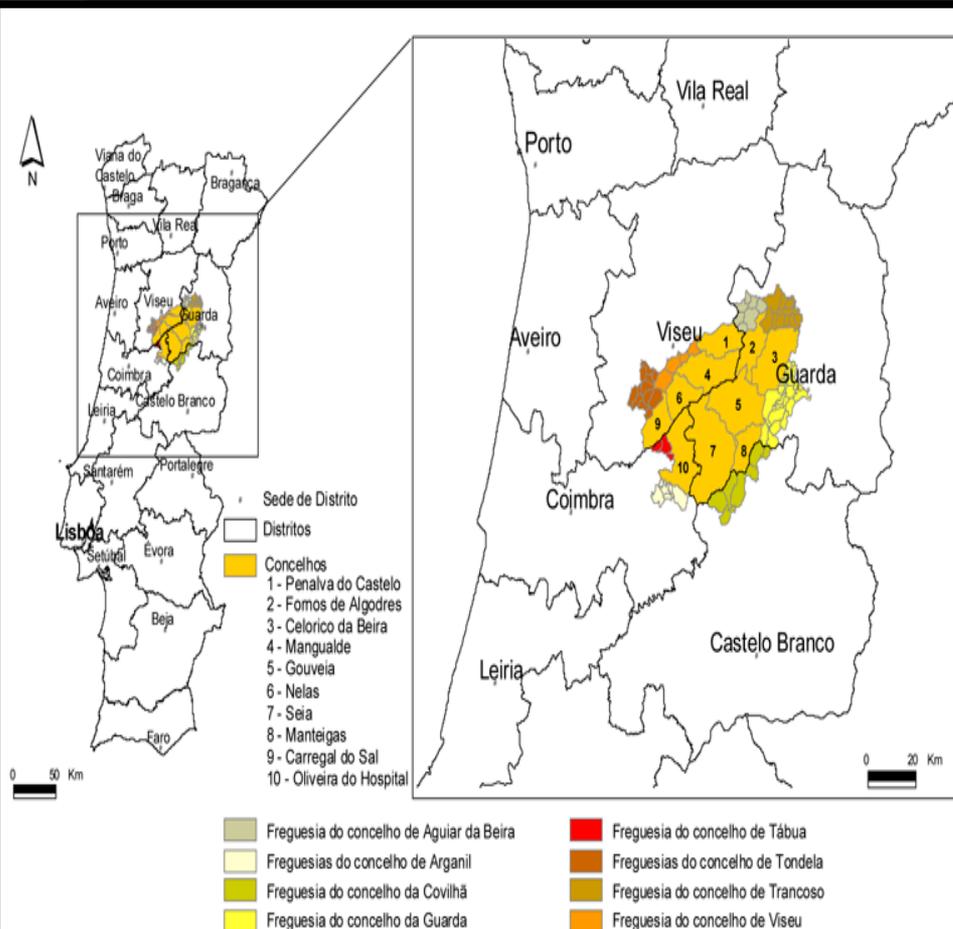
Sabor insipido, saponificado, salgado, amargo, cheiro desagradável



OS QUEIJOS

REGIÕES DEMARCADAS DO QUEIJO DA SERRA:

- ✓ Carregal do Sal;
- ✓ Celorico da Beira;
- ✓ Fornos de Algodres;
- ✓ Gouveia;
- ✓ Mangualde;
- ✓ Manteigas;
- ✓ Nelas;
- ✓ Oliveira do Hospital;
- ✓ Penalva do Castelo;
- ✓ Seia.



Mapa 1 - Área Geográfica de Produção do Queijo Serra da Estrela - DOP.



Os QUEIJOS

⊙ Exportação do queijo da serra por destinos:

Existem vários destinos de exportação do queijo da serra nos qual se encontra o país vizinho (Espanha) como importador principal.

⊙ A IMPORTÂNCIA DO QUEIJO DA SERRA:

O Queijo Serra da Estrela é de todos os queijos portugueses o mais antigo e com maior tradição de fabrico.





Os QUEIJOS

⊙ COMO APRESENTAR UMA TÁBUA DE QUEIJOS: (CONTINUAÇÃO)

Fazer uma tábua de queijos diferente pode não implicar muito tempo nem dinheiro.

O corte – um bom queijo merece um corte correto.

COMO CORTAR :

✓ Queijos cilíndricos altos ou baixos: *Gruyère, Gouda, Brie*:

- cortados em triângulos a partir do centro





Os QUEIJOS

◉ COMO APRESENTAR UMA TÁBUA DE QUEIJOS: (CONTINUAÇÃO)

✓ Queijos cilíndricos horizontais: *Provolone*:

- Cortados em fatias e, depois, em triângulo a partir do centro de cada fatia

✓ Queijos pequenos: *Camembert*:

- Cortados até oito fatias triangulares.

Os queijos com menos de 100g devem ser partidos em metades.

✓ Queijos esféricos: *Edam*:

- Partidos em quartos.





Os QUEIJOS

⊙ COMO APRESENTAR UMA TÁBUA DE QUEIJOS: (CONTINUAÇÃO)

✓ Queijos em forma de pirâmide:

- A partir do ponto mais alto, corta-se um triângulo.

A TÁBUA DE QUEIJOS:

Ao servir os queijos numa tábua devemos considerar que esta não precisa de ter representantes de todas as categorias.





Os QUEIJOS

⊙ COMO APRESENTAR UMA TÁBUA DE QUEIJOS: (CONTINUAÇÃO)

✓ A conservação:

Para manter a humidade, nos queijos duros, como no parmesão, podemos embrulhá-los num guardanapo de pano humedecido com cerveja; e em seguida colocá-los num recipiente hermeticamente fechados.





Os QUEIJOS

✓ As Feiras de divulgação do queijo da serra e dos ovinos:

A Feira Regional do Queijo Serra da Estrela representa um patamar de articulação supramunicipal entre os Municípios de Fornos de Algodres, Gouveia e Seia, no âmbito da comunidade intermunicipal da Serra da Estrela.





Os QUEIJOS

CONSIDERAÇÕES FINAIS





Os QUEIJOS

AGRADECIMENTOS

- Direção da Escola Profissional e Artística da Marinha Grande
- Professor Eduardo Carvalho
- Professor Jorge Rosa
- Professora Maria Fernandes
- Professora Susana Santos
- Professora Patrícia Rosa
- À minha turma





Os QUEIJOS

Marinha Grande,
24 de maio de 2013

