

# 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 (*Lactobacilus*), 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 E

## ⊙ 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 insípido, saponificado, salgado, amargo, cheiro desagradável

Os defeitos anteriores acentuados.

Sabor insípido, saponificado, salgado, amargo, cheiro desagradável

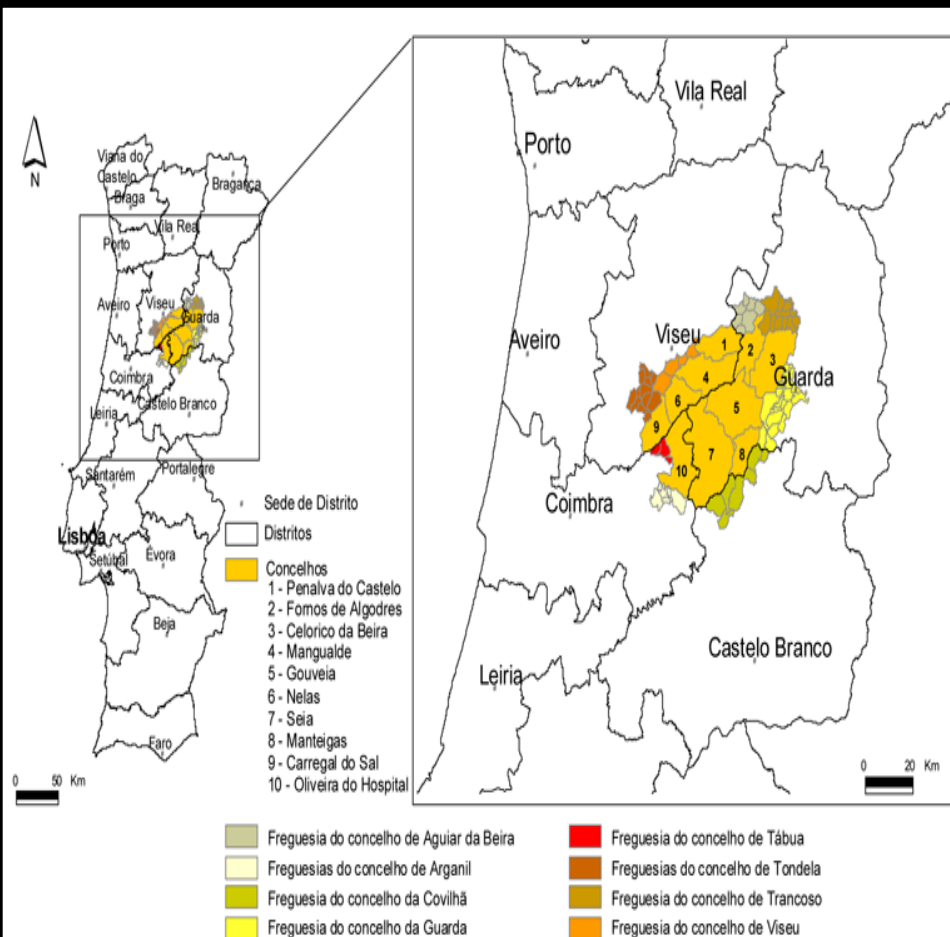




# Os QUEIJOS

## 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

