

DICAS PARA O CONGELAMENTO

É sempre bom esclarecer dúvidas para quem se inicia nos congelados ou relembrar alguns truques para quem já o pratica. Veja aqui algumas dicas:

- Escolha sempre produtos frescos e de qualidade
- Os alimentos a serem congelados não devem ficar completamente prontos.
- Os legumes devem ficar ligeiramente crus e as carnes apenas cozidas para não se desmancharem ao serem descongelados.
- Evite temperar muito os alimentos. O frio acentua o sabor
- Não abra e feche a porta do freezer ou congelador a toda hora para evitar mudanças de temperatura
- Organize seu freezer ou congelador. Cada alimento deve ser etiquetado com o nome do prato e a data de validade. À medida que for retirando e colocando os alimentos, passe os mais antigos para a frente.
- Certos acompanhamentos como ovos cozidos, bananas, batata ou creme de leite só podem ser colocados na hora de servir o prato.
- Para molhos ou cremes, use vidros esterilizados
- Qualquer que seja o vasilhame utilizado, deixe sempre um espaço de dois dedos da tampa. Lembre-se que o congelamento dilata tanto os líquidos como os sólidos.
- Descongele o freezer regularmente, pois a formação de muito gelo além de comprometer o aparelho, consome mais energia. Para facilitar a tarefa, desligue-o da tomada de véspera. Na hora de limpá-lo, coloque uma panela de água quente numa das prateleiras. Assim o gelo se desfará mais rapidamente.
- Nunca recongele alimentos descongelados

AQUI, QUEM FORNECE E DÁ CURSOS

Se você preferir comprar congelados ao invés de fazê-los, pode procurar as seguintes firmas:

Deep Freeze (Rua Antônio Basílio, 562 — Tijuca — tel: 208-0703 e 208-6521 — Fornece cerca de 100 opções de pratos, fazendo entregas a domicílio em todos os bairros do Grande Rio, mediante uma taxa de quilometragem. Prepara, sob encomenda, pratos especiais para festas ou de dieta. Nas compras de 14 pratos (sete principais e sete acompanhamentos) dá descontos de 10%. Oferece também cursos de três aulas com demonstrações e apostilas por Cr\$ 6 mil.

Pret-à-Manger (Av. das Américas, 2.300, sala 130 — tel: 399-0736) — Tem um cardápio de 84 pratos que podem ser entregues a domicílio. Se o cliente preferir pode escolher o pacote mensal de 14 pratos ao preço fixo de Cr\$ 16 mil 440.

Quem se interessar pelos cursos pode procurar os seguintes:

As Marias — (Av. Copacabana, 605, sala 1102) — Dá cursos de 4 aulas com apostilas e demonstrações. Maiores informações pelos telefones 247-8100 e 542-3281.

Mesbla — As lojas Mesbla ministram regularmente cursos de congelamento patrocinados pelos fabricantes de freezers. Para o mês de maio estão planejados cursos nas lojas Passeio (217-7720), Tijuca (284-0337) e Rio Sul (295-3132). Em todos os telefones, peça informações ao Departamento de Promoções. Uma boa: todos os cursos de congelamento da Mesbla são gratuitos.