

ALBI - GASTRONOMIA ÁRABE CONTEMPORANEA NOVA ABORDAGEM DA CULINÁRIA IMIGRANTE ÁRABE

Giovanna Martins Gonçalves¹
Maria Luiza Silva Pereira²
Pércia Helena Sabbag³

Resumo

Este trabalho tem como objetivo desenvolver uma série de três pratos para demonstrar conhecimentos e técnicas obtidas ao longo do curso de gastronomia. Nosso meio de pesquisa especificamente é focado na história da imigração árabe no Brasil e utilizará estudos sobre alimentação e cultura para criar um paralelo entre gastronomia, história e técnicas culinárias da contemporaneidade. Como resultado final, foi desenvolvido um modelo de negócio que abrange a tradição da culinária árabe, mas também a modernidade, com técnicas e apresentações advindas da gastronomia contemporânea. Neste conceito de negócio, seu objetivo será representar a cultura étnica árabe e fornecer espaços que aproximam o público de Avaré a países do oriente médio os quais fizeram parte da diáspora para o Brasil, como Síria, Líbano e Turquia. Como também, trazer uma nova perspectiva de sabores e origens culinárias, porém mantendo o acolhimento e tradição para a comunidade local. Desta forma, criando um espaço para públicos novos, os quais ou não conhecem a culinária árabe ou gostariam de experimentá-la sob um novo olhar.

Palavras- chave: Gastronomia, Árabe, Contemporânea, Imigração, Culinária

¹ Discente do curso de Tecnologia em Gastronomia – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré – Email contatogiovannagoncalves@gmail.com

² Discente do curso de Tecnologia em Gastronomia – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré – Email marialuizasilva02449@gmail.com

³ Docente do curso de Tecnologia em Gastronomia – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré – Email perciahelena@ifsp.edu.br

1. Introdução

Os povos árabes emigraram, basicamente, por motivos religiosos e por motivos econômico-sociais ligados à estrutura agrária dos países de origem. A maioria dos imigrantes se dirigiram para São Paulo e um menor número, foi para o Rio de Janeiro e Minas Gerais, poucos foram para o Rio Grande do Sul e Bahia. Até 1920, mais de 58.000 imigrantes árabes haviam entrado no Brasil, sendo que o Estado de São Paulo recebeu 40% deste total. (IBGE, 2025). A maior parte dos imigrantes árabes que vieram para o Brasil, enfrentavam crises como a precária situação econômica da terra de origem e discriminação sócio religiosa dos cristãos, que de fato constituíram a grande maioria dos imigrantes, numa sociedade predominantemente islâmica. A procura dos imigrantes era de se estabelecer em uma terra próspera, em um cenário diferente das adversidades sofridas em suas regiões de origem. Até a primeira metade do século XIX, uma economia de subsistência prevalecia em toda a região compreendida como Grande Síria. Meios de transportes precários e a geografia adversa, dificultavam a integração entre as regiões, fazendo com que quase todas as comunidades fossem autossuficientes.

Na nova terra, estes imigrantes construíram relações que pudessem viabilizar a sobrevivência, apoiando-se nos vínculos familiares e em relações de conterraneidade, num processo mais coletivo que individual. Embora unidos por uma origem comum, os membros da comunidade não formavam um grupo homogêneo. As tensões emergiram em diversas dimensões, como a social, a cultural e a política. Existiam também diferenças de origem religiosa, com grupos maronitas, ortodoxos e muçulmanos. Frequentemente rotulados como “turcos”, termo que carregava o estigma do opressor otomano, e reagiam a essas visões, adotando uma ética do trabalho como narrativa de ascensão. O mascate, termo advindo do nome da cidade árabe *Muscat*, capital de Omã e que se refere a vendedor ambulante, é símbolo inicial da trajetória econômica. Diferente de outros grupos imigratórios recebidos pelo Brasil, eles preferiram permanecer nas cidades, onde procuraram ganhar a vida como comerciantes autônomos, do que rumar para as lavouras do interior.

O processo imigratório de árabes é fortemente presente na vida e cotidiano da população brasileira. Nas regiões que receberam a imigração árabe, há estabelecimentos antigos que perpetuam as ricas tradições. O aumento das cadeias de *fast-food* nos grandes centros urbanos aproximou a população da culinária árabe, antes reservados aos restaurantes típicos. A popularização, sobretudo do quibe e da esfirra, fez com que fossem servidos em muitos tipos de estabelecimentos de alimentação. E estes pratos refletem sobre a esperança de paz e uma vida tranquila de povos que há centenas de anos sofrem com a guerra. A comida relatava a

história deste grupo étnico e um dos meios de aproximação da sociedade brasileira com os imigrantes foi pela gastronomia.

Os materiais de estudo de maior importância, que constitui referência pioneira e obrigatória sobre o tema, foram escritos pelo estudioso Clark Knowlton. Ele pontuou aspectos demográficos da colônia sírio-libanesa no Brasil, reconstituiu a ascensão econômica do grupo e pincelou aspectos de sua aculturação na nova terra. Em seu trabalho mais conhecido Sírios e Libaneses: mobilidade social e espacial de 1955, Knowlton discorre como algumas características dos povos árabes foram importantes tanto para a inserção no cotidiano brasileiro, como também para a construção de um imaginário que poderia ser tanto positivo como negativo para a população local, isto é, como a sociedade brasileira percebia esse grupo. Outro estudioso do campo importante foi Oswald Truzzi, doutor em ciências sociais pela UNICAMP e autor de diversos artigos sobre a diáspora árabe, em 1993 publica o artigo Patrícios; Sírios e Libaneses em São Paulo, documento que é amplamente estudado no âmbito acadêmico.

2. Plano de negócios

Sendo a empresa um restaurante de culinária árabe contemporânea na cidade de Avaré, o público-alvo é composto por jovens e adultos, em maioria mulheres, pertencentes a classes A e B. Diante do exposto, o público-alvo é formado por consumidores curiosos, apreciadores de alta gastronomia e interessados em novas vivências culinárias — pessoas que reconhecem o valor de um serviço cuidadoso e produtos de qualidade superior. A frequência de retorno do cliente é semanalmente, tendo como ticket médio de R\$80,00 a R\$90,00.

A cidade de Avaré atualmente possui poucas opções voltadas à culinária árabe, e quando se fala em culinária árabe contemporânea, essa oferta se torna ainda mais limitada. Essa lacuna abre espaço para um empreendimento inovador, que se propõe a unir tradição e modernidade em um mesmo ambiente. O restaurante oferece pratos e bebidas inspirados na cultura árabe, mas com releituras contemporâneas, técnicas atualizadas e apresentações que valorizam tanto a estética quanto a experiência sensorial.

O propósito do empreendimento é proporcionar uma experiência gastronômica e cultural completa, capaz de transportar o cliente para o universo árabe por meio de sabores, aromas, ambientação e hospitalidade. Localizado em uma área central e estratégica de Avaré,

o negócio teve um capital investido no valor de trezentos mil reais, sendo composto por uma sociedade da qual o lucro será repartido igualmente entre as sócias.

As ações de divulgação e marketing contemplam redes sociais (Instagram e Facebook), campanhas de engajamento, sorteios, participação em feiras e eventos gastronômicos da cidade e região, além da implantação de um cartão fidelidade não acumulativo, pensado para estimular o retorno do cliente sem comprometer a saúde financeira do negócio.

Outro pilar essencial do projeto é a valorização das pessoas envolvidas. A relação com os colaboradores é pautada pelo respeito às funções, pela capacitação contínua e pela construção de um ambiente acolhedor, onde todos se sintam parte do crescimento da empresa. Da mesma forma, os insumos são adquiridos preferencialmente de produtores locais, fortalecendo a economia regional e garantindo frescor e qualidade aos preparos.

A missão do restaurante é apresentar à comunidade avareense uma nova maneira de vivenciar a culinária árabe, desconstruindo paradigmas sem perder o vínculo com as tradições que moldam essa cozinha tão rica e simbólica. Já a visão da empresa é tornar-se referência regional em gastronomia árabe contemporânea, reconhecida pela fusão de sabores, pelo atendimento acolhedor, pela hospitalidade quase familiar e por se consolidar como um ponto de encontro para quem aprecia cultura, boa comida e experiências autênticas.

Levando em consideração todas as características apresentadas, para a construção da identidade visual do negócio, criou-se a logomarca (Figura 1) do restaurante, pensando no significado da palavra *albi* em árabe, que em tradução literal é “amor do meu coração” ou “meu amado coração”. A escolha do nome e logo tem o objetivo de transmitir a motivação central de nossa empresa, servir pratos autênticos e afetivos.

Figura 1. Logotipo



Fonte: Autores, 2025

O espaço físico do restaurante é com posto pela fachada (Figura 2) que é composta por elementos, como porta, arabescos e luminárias, que remetem a cultura árabe, porém de forma simplificado para trazer aspectos de estética mais moderna, minimalista e sóbria. Para este layout, utilizou-se a inteligência artificial ChatGPT, com prompts direcionados a um conceito de estética árabe contemporânea.

Figura 2. Fachada



Fonte: Elaborado pelos autores com auxílio de inteligência artificial (ChatGpt, 2025).

O salão principal (Figura 3) é composto por iluminação quente e indireta, para transmitir aconchego, com luminárias tradicionais árabes. Móvel inspirada na estética do oriente médio, com elementos de cores e padrões característicos, mas com disposição e formas modernas. Decorações e arabescos também inspirados na arquitetura do oriente médio. E disposição das mesas e circulação intimista com o intuito de imersão na experiência gastronômica.

Figura 3. Salão Principal



Fonte: Elaborado pelos autores com auxílio de inteligência artificial (ChatGpt, 2025).

No empreendimento há também um bar (Figura 4) projetado para servir drinks e coquetéis desenvolvidos com a fusão de elementos e ingredientes típicos árabes e técnicas modernas de mixologia. O objetivo é ter mais uma forma de imersão na experiência de contemporaneidade árabe.

Figura 4. Bar



Fonte: Elaborado pelos autores com auxílio de inteligência artificial (ChatGpt, 2025).

Um salão lateral (Figura 5) também é utilizado para atendimento dos clientes a ideia de sofás e banquetas baixas tem a intenção de aproximar a tradição do comer ao chão e aproximar entre si os comensais. Janelas, tapetes e estofados típicos são componentes da experiência étnica.

Figura 5. Salão Lateral



Fonte: Elaborado pelos autores com auxílio de inteligência artificial (ChatGpt, 2025).

Complementando a experiência, os toaletes (Figura 6) compõem a experiência da regionalidade árabe com espelho, papel de parede e luminárias típicas.

Figura 6. Toailete



Fonte: Elaborado pelos autores com auxílio de inteligência artificial (ChatGpt, 2025).

Diante do exposto, foi desenvolvido um menu de três tempos (Anexo 1) que corrobora com o conceito do negócio e este passa a ser apresentado deste ponto em diante neste trabalho.

3. Desenvolvimento de menu

O menu elaborado pela equipe de desenvolvimento se apresenta composto de entrada, prato principal e sobremesa, apresentando seus elementos todos levando em conta toda a história cultural gastronômica dos povos árabes e sua difusão entre os brasileiros, sendo apresentados de maneira contemporânea e conceitual.

3.1. Entrada – Mezze

O intuito na criação deste prato (Figura 7), foi unir as três pastas mais famosas entre os brasileiros e apresentá-las de formas e texturas diferentes. O *hommus*, pasta típica árabe composta por purê de grão de bico, pasta de gergelim tahine, alho, azeite e suco de limão. O *babaganoush*, pasta tradicional árabe composta por purê de berinjela defumada, pasta de

gergelim tahine, alho, azeite e suco de limão. E coalhada seca, ou *labneh*, um produto lácteo feito a partir da fermentação ou coagulação do leite em conjunto do processo de drenagem do soro. Para o *hommus*, foi desenvolvido uma espuma a qual usou-se a aquafaba, água de cozimento do grão de bico que possui propriedades espessantes e textura se assemelha a claras em neve quando batida a ponto de bico, com uma pequena porção de *hommus*, para trazer o sabor característica dessa produção, contudo, sendo oferecido com uma textura de espuma (Anexo 2).

Para a preparação da produção inspirada no *babaganoush* idealizou-se a construção de uma porção de berinjela empanada, recheada de queijo. A berinjela foi defumada e condimentada como *babagaoush*, mas ao invés de macerar e fazer dela uma pasta, ela inteiriça passou por um processo de secagem no forno, para ficar mais firme. Na sequência, ela foi cortada em pedaços médios, para assim ser recheada, empanada e frita (Anexo 3). Para a apresentação da coalhada, utilizou-se a hortelã com a finalidade de dar um destaque para a cor verde. Sendo assim, a erva batida no mixer com coalhada seca e drenada (Anexo 4). Por fim, o pão sírio foi confeccionado com receita tradicional, cozido na *sauteuse* e após esse processo, assado no forno para ganhar textura crocante (Anexo 5). O objetivo da junção dos três antepastos, foi reproduzir o *mezze*, que tem como origem a expressão “Alloumaza”, que significa "aquilo que é degustado delicadamente com a ponta dos lábios".

Figura 7 – Mezze



Fonte: Autores, 2025

3.2. Prato principal – Hafla

Este prato (Figura 8) foi desenvolvido para que o ponto principal fosse o quibe cru A. Usou-se de ingredientes autênticos árabes, com objetivo de transmitir frescor e tradição. Insumos como trigo árabe, *sumagre*, canela e pimenta síria foram utilizados para alcançar este objetivo. A carne utilizada fora a de pernil de cordeiro moída, com a finalidade de se aproximar da receita tradicional e acrescentar um paladar mais intenso ao prato (Anexo 6). A outra parte do prato se sucedeu para complementar o quibe com texturas e sabores modernos. Com o intuito de substituir a romã, tradicionalmente consumida com o quibe cru, se desenvolveu esferas de romã (Anexo 7).

Para complementar, pensou-se em acrescentar um agente salgado na composição, o queijo grelhado (Anexo 8). Originalmente o queijo escolhido seria o *halloumi*, proveniente do mediterrâneo e muito consumido no oriente médio. É um queijo produzido a partir de leite de cabra e ovelha, o qual possui um alto ponto de fusão, por isso se adequa ao preparo grelhado. Preferiu-se substituir pelo queijo coalho, um insumo regional e de fácil acesso. Para balancear, o molho de vinho com Dibs al-Rumman, ou melaço de romã, foi aplicado para trazer doçura e acidez a composição (Anexo 9). Como toque final, um azeite defumado de hortelã foi usado para trazer cor e paladar mais intenso (Anexo 10).

Figura 8 – Hafla



Fonte: Autores, 2025

3.3.Sobremesa - Hulw

A confeitaria árabe abrange muitas receitas e quitutes famosos e apreciados mundialmente. Foi designado para este menu a sobremesa *Ataif*, uma panqueca de massa leve e macia assada de um lado apenas (Anexo 11). Recheada tradicionalmente com *Ashta*, nata adoçada com xarope de água de flor de laranjeira (Anexo 12), a *Ataif* é um doce tradicional das casas sírias e libaneses. Como acompanhamento foi desenvolvido um gelato de pistache suave e delicado (Anexo 13), pistache que comumente é servido junto a panqueca. E para finalização, o prato é composto por calda de rosas tingida com beterraba, com o intuito de colocar cor e aroma ao conjunto (Anexo 14).

Figura 9 – Hulw



Fonte: Autores, 2025

4. Considerações finais

A pesquisa em relação a gastronomia contemporânea foi desafiadora, pois as técnicas e receitas exigiram muitos testes e adaptações para que o resultado chegasse ao desejado. O intuito de fundir a cozinha tradicional árabe e técnicas modernas nasceu do desejo de explorar os sabores típicos e muito característicos do oriente médio e apresentá-los em pratos que transmitem a alta gastronomia moderna.

Acredita-se que o resultado fora satisfatório, sendo possível apresentar um modelo de negócio possível e inovador, o qual com investimento e administração devidos é capaz de demonstrar resultados financeiros positivos. Durante a pesquisa, não foi encontrado no Brasil exemplos de restaurantes que abordassem exatamente esta temática de culinária árabe contemporânea, apenas alguns exemplos na Austrália e Canadá. Como a cultura brasileira já engloba muito da culinária árabe, a proposta de servi-la sob um novo olhar potencialmente ganharia o interesse de muitos brasileiros.

5. Referências

ABDALLA, A. Ricardo. **Hospitalidade e lugar de memória árabe: na São Paulo\SP do século XXI.** São Paulo: e-Manuscrito, 2019.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Brasil: 500 anos de povoamento.** Rio de Janeiro, 2000.

KNOWLTON, Clark S. Sí- rios e Libaneses: mobilida- de social e especial. São. Paulo: Anhambi, 1961.

LOPES, Leandro Aparecido Lopes. **Imigração, religião e identidade étnica: história oral da imigração síria e libanesa para Guaxupé-MG-** Fortaleza, 2009

NATAKALLAM. **14 Terms of Endearment in Arabic - NaTakallam.** Disponível em:
<<https://natakallam.com/blog/terms-of-endearament-in-arabic/>>.

QUEIROZ, Christina. **Cartografias da imigração: Oswaldo Truzzi e a diáspora árabe no Brasil.** EXILIUM Revista de Estudos da Contemporaneidade, DOI: 10.34024/bgp3pb82.

Disponível em: <https://periodicos.unifesp.br/index.php/exilium/article/view/20692>. Acesso em: 10 out. 2025.

TRUZZI, O. **Sírios e libaneses no oeste paulista**: décadas de 1880 a 1950. Revista Brasileira de Estudos de População, [S. l.], v. 36, p. 1–27, 2019. DOI: 10.20947/s0102-3098a0086.

Disponível em: <https://www.rebep.org.br/revista/article/view/1373>. Acesso em: 14 set. 2025.

6. Anexos

6.1. Anexo 1 – MENU



Menu

MEZZE

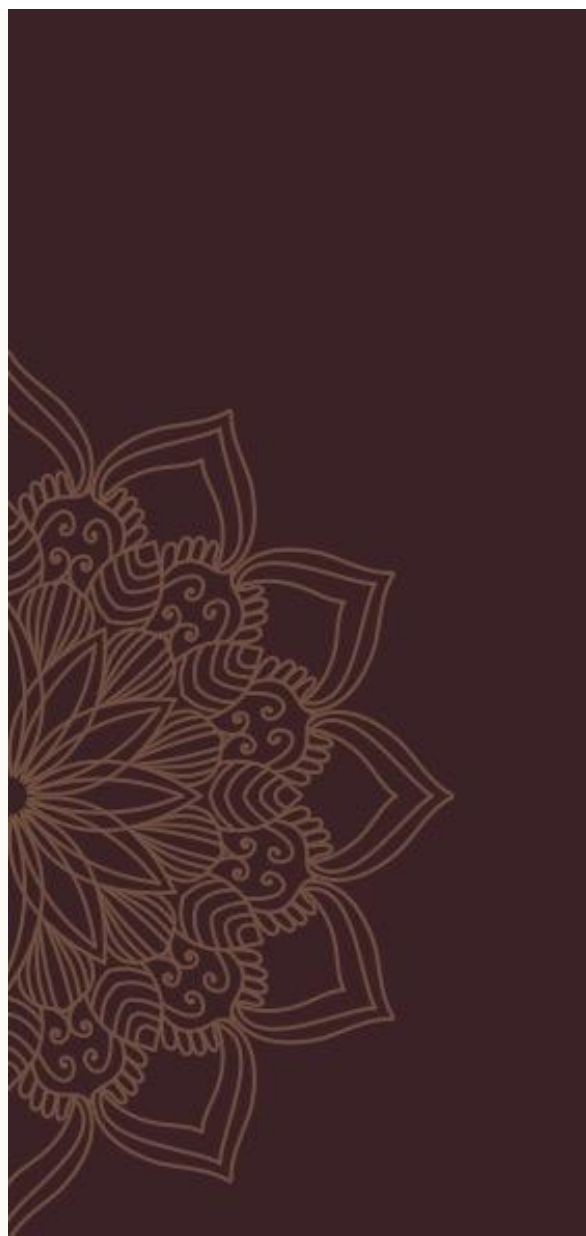
Berinjela defumada, empanada e recheada com queijo temperado. Servida com espuma de Hommus, Pão sírio crocante e Coalhada seca de hortelã.

HAFLA

Quibe cru de pernil de Carneiro, preparado com trigo fino árabe e Sumagre. Acompanha caviar de Romã, queijo Coalho grelhado e molho reduzido de vinho com melaço de Romã. Finalizado com Azeite defumado de Hortelã.

HULW

Massa de Ataif recheada de nata fresca Ashta, servido com Calda de Rosas e Gelato Artesanal de Pistache. Finalizado com Halawi.



6.2. Anexo 2 – ESPUMA DE HOMMUS

Espuma de Hommus						
Tempo de preparo:				7 horas	Data :	02/12/2025
Ingredientes	Unid.	Qtde Liquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Grão de Bico	Kg	0,300	2	0,150	R\$2,70	R\$18,00
Tahine	Kg	0,005	1	0,005	R\$0,32	R\$64,00
Alho	Kg	0,010	1	0,010	R\$0,40	R\$40,00
Azeite	L	0,010	1	0,010	R\$0,70	R\$70,00
Limão	Kg	0,090	1	0,090	R\$1,04	R\$8,00
Sal	Kg	0,002	1	0,002	R\$0,10	R\$3,00
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto basta					Custo Total:	R\$5,26
Modo de preparo:						
1.	Deixe o grão de bico de molho por 6 horas.					
2.	Coloque o grão de bico para cozinhar em panela de pressão por 40 minutos.					
3.	Separe a água do cozimento e reserve.					
4.	Bata o grão de bico com tahine, limão, alho, azeite, sal e a pimenta.					
5.	Bata a água do grão de bico em ponto de bico na batedeira em velocidade alta.					
6.	Junte as duas misturas delicadamente para manter a textura aerada					
Equipamentos e Utensílios:						
Panela de pressão						
Batedeira						
Mixer						
VENDA	Nº de Porções :	11	Custo Unit. \$	0,50	Peso da Porção :	0,070Kg

6.3. Anexo 3 – BERINJELA EMPANADA

Berinjela Defumada e Empanada						
Tempo de preparo:				2 horas	Data :	02/12/2025
Ingredientes	Unid.	Qtde Liquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Berinjela	Kg	0,400	1,1	0,540	R\$3,20	R\$8,00
Sal	Kg	0.002	1	0.002	R\$0,10	R\$3,00
Pimenta Síria	Kg	2g	1	2g	R\$0,20	R\$77,00
Mel	Kg	0,015	1	0,015	R\$0,60	R\$40,00
Ovo	Us	1	1	1	R\$0,90	R\$1,16
Farinha de Trigo	Kg	0,020	1	0,020	R\$0,12	R\$6,00
Panko	Kg	0,030	1	0,030	R\$0,24	R\$8,00
Queijo Mussarela	Kg	0,050	1	0,050	R\$2,00	R\$40,00
Óleo Vegetal	L	0,100	1	0,100	R\$1,80	R\$9,00
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	R\$9,16
Modo de preparo:						
1.	Defume a berinjela na boca do fogão até queimar toda a casca.					
2.	Espere esfriar e retire a casca.					
3.	Tempere a berinjela com sal, pimenta síria e mel e coloque para assar em 150°C por 30 minutos					
4.	Retire do forno, deixe esfriar e corte em 6 partes de tiras médias e envolva o queijo com a berinjela.					
5.	Deixe no freezer por 15 minutos até ficar mais firme mas não congelar completamente.					
6.	Empane no ovo, farinha e panko.					
7.	Frite em imersão no óleo em fogo médio até dourar.					
Equipamentos e Utensílios:						
Panela; Freezer; Forno						
VENDA	Nº de Porções :	6	Custo Unit. \$	1,53	Peso da Porção :	0,050K


6.4. Anexo 4 – COALHADA DE HORTELÃ

Coalhada de Hortelã						
Tempo de preparo:				2 horas	Data :	02/12/2025
Ingredientes	Unid.	Qtde Liquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Coalhada	Kg	0,280	1	0,280	R\$18,00	R\$64,30
Hortelã	Kg	0,020	0,8	0,025	R\$2,40	R\$80,0
Sal	Kg	0,002	1	0,002	R\$0,10	R\$3,00
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	R\$20,50
Modo de preparo:						
1.	Higienize a hortelã.					
2.	Seque bem a hortelã.					
3.	Bata no mixer a coalhada com a hortelã.					
4.	Deixe a mistura drenando por 2 horas.					
Equipamentos e Utensílios:						
Filtro; Mixer						
VENDA	Nº de Porções :	4	Custo Unit. \$	5,13	Peso da Porção :	0,060Kg

6.5. Anexo 5 – PÃO SÍRIO

Pão Sírio						
Tempo de preparo:				2 horas	Data :	02/12/2025
Ingredientes	Unid.	Qtde Liquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Farinha de Trigo	Kg	0,500	1	0,500	R\$3,00	R\$6,00
Fermento Biológico Seco	Kg	0,005	1	0,005	R\$0,18	R\$36,00
Azeite	L	0,004	1	0,004	R\$0,28	R\$70,00
Sal	Kg	0,010	1	0,010	R\$0,10	R\$3,00
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	R\$3,56
Modo de preparo:						
1.	Misture 50gr de farinha,70ml água ambiente e o fermento. Deixa dobrar ou 15 minutos.					
2.	Bata a massa com o restante dos ingredientes.					
3.	Sovar a massa por 8 minutos.					
4.	Boleie e deixe descansar 30 minutos.					
5.	Porcione em 30g e deixe descansar mais 20 minutos					
6.	Abra a massa em círculos bem finos e deixe descansar mais 20 minutos.					
7.	Coloque a massa em uma sauteuse quente, em fogo médio por 1 minuto, vire e deixe mais 1 minuto até a massa inflar.					
Equipamentos e Utensílios:						
Bowl; Rolo de Massa; Forno; Sauteuse						
VENDA	Nº de Porções :	12	Custo Unit. \$	0,30	Peso da Porção Kg:	0,030

6.6. Anexo 6 - MEZZE

		Mezze				
Tempo de preparo:				2 minutos	Data :	02/12/2025
Ingredientes	Unid.	Qtde Liquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Espuma de Hommus	Kg	0,070	1	0,070	R\$0,80	R\$5,26
Berinjela	Kg	0,050	1	0,050	R\$4,58	R\$9,16
Coalhada de Hortelã	Kg	0,060	1	0,060	R\$5,12	R\$20,50
Pão Sírio	Kg	0,030	1	0,030	R\$0,30	R\$3,56
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	R\$10,80
Sequência da Montagem:						
1.	Coloque a coalhada no prato, com auxílio de uma colher, em forma de gota formando um círculo.					
2.	Disponha a berinjela ao centro do prato.					
3.	Coloque uma colher de espuma à direita da berinjela.					
4.	Disponha o uma parte do pão sírio apoiado à berinjela.					
Equipamentos e Utensílios:						
Colher; Pinça.						
VENDA	Preço Venda \$	R\$45,00			Margem de Lucro\$	R\$34,20
	Peso da Porção Kg:	0,200			Margem de Custo.%	24%
Interpretação do prato:						
Este prato pretende unir os sabores mais tradicionais da culinária árabe: o frescor da hortelã, o defumado na berinjela e o amendoado do tahine na espuma. Finalizado com pão sírio tradicional crocante.						

6.7. Anexo 7 – QUIBE CRU

Quibe Cru						
Tempo de preparo:				30 minutos	Data :	02/12/2025
Ingredientes	Unid.	Qtde Liquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Carne de Carneiro Moída	Kg	0,080	1	0,080	R\$4,48	R\$55,00
Cebola	Kg	0,035	0,8	0,040	R\$0,16	R\$4,00
Hortelã	Kg	0,015	1	0,015	R\$1,20	R\$80,00
Azeite	Kg	0,010	1	0,010	R\$0,70	R\$70,00
Trigo Árabe	Kg	0,040	1	0,040	R\$2,40	R\$60,00
Sumagre	Kg	0,002	1	0,002	R\$0,60	R\$300,00
Pimenta Síria	Kg	0,002	1	0,002	R\$0,15	R\$77,00
Sal	Kg	0,002	1	0,002	R\$0,10	R\$3,00
Canela	Kg	0,002	1	0,002	R\$0,30	R\$150,00
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	R\$9,93
Modo de preparo:						
1.	Faça chá com 5 gramas da hortelã e 200ml de água coloque o trigo para umedecer nele.					
2.	Pique a hortelã e a cebola.					
3.	Misture o trigo com a cebola e hortelã e tempere com sal, pimenta, canela e sumagre.					
4.	Adicione a carne e amasse bem.					
Equipamentos e Utensílios:						
Tábua; Faca;						
VENDA	Nº de Porções :	2	Custo Unit. \$	4,97	Peso da Porção Kg :	0,080

6.8. Anexo 8 – CAVIAR DE ROMÃ

Caviar de Romã						
Tempo de preparo:				1 hora	Data :	02/12/2025
Ingredientes	Unid.	Qtde Liquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Romã	Kg	0,200	1	0,200	R\$10,00	R\$50,00
Beterraba	Kg	0,010g	1	0,010g	R\$0,10	R\$6,00
Alginato de Sódio	Kg	0,004	1	0,004	R\$3,56	R\$890,00
Lactato de Cálcio	Kg	0,003	1	0,003	R\$1,44	R\$480,00
Açúcar	Kg	0,015	1	0,015	R\$0,10	R\$5,00
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	R\$15,20
Modo de preparo:						
1.	Bata a romã limpa e a beterraba com 100ml de água e coe.					
2.	Coloque o suco de romã com o açúcar para reduzir em fogo baixo até chegar em 200ml e deixe esfriar.					
3.	Misture o lactato com 200ml de água no mixer e reserve.					
4.	Bata no mixer o suco de romã concentrado com o alginato e reserve.					
5.	Com uma seringa, pingue a mistura de alginato na água com lactato até formar pequenas esferas.					
Equipamentos e Utensílios:						
Liquidificador; Mixer; Peneira; Seringa;						
VENDA	Nº de Porções :	10	Custo Unit. \$	R\$1,52	Peso da Porção :	0,015

6.9. Anexo 9 – QUEIJO GRELHADO

Queijo Grelhado						
Tempo de preparo:				5 Minutos	Data :	02/12/2025
Ingredientes	Unid.	Qtde Liquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Queijo Coalho	Kg	0,060	1	0,060	R\$5,58	R\$93,00
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	R\$5,58
Modo de preparo:						
1.	Corte o queijo em 5 batonnet					
2.	Leve para grelhar em uma sauteuse até que fique dourado dos dois lados					
Equipamentos e Utensílios:						
Sauteuse						
VENDA	Nº de Porções :	1	Custo Unit. \$	R\$5,58	Peso da Porção Kg:	0,060


6.10. Anexo 10 – MOLHO DE VINHO

Molho de Redução de Vinho com Romã						
Tempo de preparo:				15 minutos	Data :	02/12/2025
Ingredientes	Unid.	Qtde Liquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Vinho Tinto Seco	L	0,150	1	0,150	R\$3,20	R\$21,30
Manteiga	Kg	0,030	1	0,030	R\$1,89	R\$63,00
Xarope de Romã	L	0,010	1	0,010	R\$0,20	R\$20,00
Açúcar	Kg	0,015	1	0,015	R\$0,10	R\$5,00
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	R\$5,39
Modo de preparo:						
1.	Reduza o vinho e o açúcar até o ponto nape.					
2.	Acrescente a manteiga e o xarope de Romã.					
Equipamentos e Utensílios:						
Sauteuse						
VENDA	Nº de Porções :	4	Custo Unit. \$	R\$1,35	Peso da Porção :	0,012

6.11. Anexo 11 – AZEITE DEFUMADO

Azeite Defumado de Hortelã						
Tempo de preparo:				1 hora	Data :	02/12/2025
Ingredientes	Unid.	Qtde Liquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Azeite	Kg	0,200	1	0,200	R\$14,00	R\$70,00
Hortelã	Kg	0,020	1	0,020	R\$1,60	R\$80,00
Carvão	Kg	0,020	1	0,020	R\$0,19	R\$9,50
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	R\$15,79
Modo de preparo:						
1.	Ascenda o carvão na boca do fogão e coloque com o azeite em um recipiente fechado.					
2.	Branqueie a hortelã e bata no mixer com o azeite defumado.					
3.	Coe lentamente em uma peneira fina.					
Equipamentos e Utensílios:						
Mixer;Peneira.						
VENDA	Nº de Porções :	20	Custo Unit. \$	R\$0,79	Peso da Porção Kg:	0,007

6.12. Anexo 12 – HAFLA

		Hafla				
Tempo de preparo:				10 minutos	Data :	02/12/2025
Ingredientes	Unid.	Qtde Liquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Azeite Defumado	Kg	0,007	1		R\$0,79	R\$15,79
Queijo Grelhado	Kg	0,060	1		R\$5,58	R\$5,58
Molho de Vinho com	Kg	0,012	1		R\$1,35	R\$5,39
Quibe Cru	Kg	0,080	1		R\$4,47	R\$9,93
Caviar de Romã	Kg	0,015	1		R\$1,52	R\$15,20
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	R\$13,71
Seqüência da Montagem:						
1.	Posicione o quibe em um quadrante do prato.					
2.	Coloque cuidadosamente as esferas sob o quibe.					
3.	Posicione as fatias de queijo coalho no quadrante diagonal ao quibe.					
4.	Finalize com gotas do molho de vinho e o azeite defumado por cima do quibe.					
Equipamentos e Utensílios:						
Bisnaga; Aro; Colher; Pinça.						
VENDA	Preço Venda \$	R\$65,00			Margem de Lucro \$	R\$51,29
	Peso da Porção Kg:	0,180			Margem de Custo%	22\$
Interpretação do prato:						

6.13. Anexo 13 – MASSA ATAIF

Massa Ataif						
Tempo de preparo:				1 hora	Data :	02/12/2025
Ingredientes	Unid.	Qtde Liquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Farinha de trigo	Kg	0,120	1	0,120	R\$0,72	R\$6,00
Semolina	Kg	0,030	1	0,030	R\$0,60	R\$20,00
Açúcar	Kg	0,030	1	0,030	R\$0,15	R\$5,00
Amido de Milho	Kg	0,012	1	0,012	R\$0,10	R\$8,00
Fermento Biológico Seco	Kg	0,002	1	0,002	R\$0,08	R\$36,00
Fermento Químico	Kg	0,002	1	0,002	R\$0,11	R\$52,00
Mahlab	Kg	0,002	1	0,002	R\$1,20	R\$600,00
Bicarbonato de Sódio	Kg	0,003	1	0,003	R\$0,08	R\$26,00
Sal	Kg	Qb	1	Qb	R\$0,10	R\$4,00
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	R\$3,14
Modo de preparo:						
1.	Coloque no liquidificador 360ml de água morna com a farinha, a semolina, o açúcar, o sal, o amido de milho, o fermento biológico, o fermento químico, o mahlab e bata bem.					
2.	Deixe descansar 15 minutos.					
3.	Depois bata bem novamente e deixe descansar mais 15 minutos.					
4.	Frite as panquecas numa sautesuse em fogo alto apenas de um lado, até ficar bem dourado e assar completamente					
Equipamentos e Utensílios:						
Liquidificador; Sautesuse.						
VENDA	Nº de Porções :	10	Custo Unit. \$	R\$0,32	Peso da Porção Kg :	0,050

6.14. Anexo 14 – ASHTA

Recheio Ashta						
Tempo de preparo:				30 minutos	Data :	02/12/2025
Ingredientes	Unid.	Qtde Liquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Ricota	Kg	0,500	1	0,500	R\$16,36	R\$32,72
Leite	L	0,120	1	0,120	R\$0,72	R\$6,00
Amido de Milho	Kg	0,008	1	0,008	R\$0,10	R\$8,00
Semolina	Kg	0,015	1	0,015	R\$0,30	R\$20,00
Açúcar	Kg	0,030	1	0,030	R\$0,15	R\$5,00
Manteiga sem Sal	Kg	0,020	1	0,020	R\$1,26	R\$63,00
Água de Rosas	L	0,015	1	0,015	R\$1,50	R\$100,00
Mel	Kg	0,040	1	0,040	R\$1,60	R\$40,00
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	R\$21,99
Modo de preparo:						
1.	Coloque em uma panela o leite, o amido, a semolina e o açúcar.					
2.	Em fogo médio, mexa sem parar a mistura até engrossar.					
3.	Desligue o fogo e acrescente a manteiga e água de rosas.					
4.	Transfira para um recipiente e deixe esfriar.					
5.	Após misture bem com a ricota.					
Equipamentos e Utensílios:						
Panela;Bowl.						
VENDA	Nº de Porções :	20	Custo Unit. \$	R\$1,09	Peso da Porção Kg:	0,035


6.15. Anexo 15 – GELATO DE PISTACHE

Gelato de Pistache						
Tempo de preparo:				7 horas	Data :	02/12/2025
Ingredientes	Unid.	Qtde Liquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Pasta Pistache	Kg	0,060	1	0,060	R\$13,20	R\$220,00
Creme de Leite Fresco	Kg	0,200	1	0,200	R\$14,00	R\$70,00
Leite em Pó	Kg	0,150	1	0,150	R\$9,00	R\$60,00
Calda de Açúcar	Kg	0,030	1	0,030	R\$0,15	R\$5,00
Gordura	Kg	0,004	1	0,004	R\$0,30	R\$ R\$69,80
Liga	Kg	0,002	1	0,002	R\$0,15	R\$ R\$53,80
Pistache	Kg	0,020	1	0,020	R\$4,00	R\$198,00
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	R\$40,80
Modo de preparo:						
1.	Ferver o pistache em água quente.					
2.	Retire da água e seque com um pano seco.					
3.	Retire toda a casca do Pistache.					
4.	Leve ao forno em temperatura de 150°C por aproximadamente 10 minutos.					
5.	Retire do forno, espere esfriar e estará pronto para triturar.					
6.	Misture primeiro todos os ingredientes líquidos e depois adicione os secos e bata no liquidificador até incorporar todos os ingredientes.					
7.	Coloque toda a calda na máquina de sorvete e espere 40 minutos.					
8.	Adicione em um pote que pode ser levado ao congelador, adicione Pistache triturado encima para finalizar.					
9.	Após 5 horas de congelamentos estará ideal para o consumo.					
Equipamentos e Utensílios:						
Panela; Forno; Máquina de Sorvete; Liquidificador.						
VENDA	Nº de Porções :	10	Custo Unit. \$	R\$2,38	Peso da Porção Kg :	0,030

6.16. Anexo 16 – CALDA DE ROSAS

Calda de Rosas						
Tempo de preparo:				15 minutos	Data :	02/12/2025
Ingredientes	Unid.	Qtde Liquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Açúcar	Kg	0,300	1	0,300	R\$1,50	R\$5,00
Suco de Limão	Kg	0,050	1	0,050	R\$0,40	R\$8,00
Água de Rosas	L	0,015	1	0,015	R\$1,50	R\$100
Beterraba	Kg	0,050	1	0,055	R\$0,44	R\$8,00
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	R\$3,84
Modo de preparo:						
1.	Coloque a beterraba limpa para cozinhar					
2.	Coloque para ferver 240ml de água com o açúcar, limão e beterraba limpa.					
3.	Deixe no fogo médio até ficar com consistência de xarope.					
4.	Deixe esfriar e adicione a água de rosas.					
Equipamentos e Utensílios:						
Panela; Descascador.						
VENDA	Nº de Porções :	20	Custo Unit. \$	R\$0,19	Peso da Porção L:	0,015

6.17. Anexo 17 – HULW

		Hulw				
		Tempo de preparo:		5 minutos	Data :	02/12/2025
Ingredientes	Unid.	Qtde Liquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Recheio Ashta	Kg	0,035	1	0,035	R\$1,10	R\$21,99
Massa	Kg	0,020	1	0,020	R\$0,32	R\$ 3,14
Calda de Rosas	Kg	0,015	1	0,015	R\$0,18	R\$3,84
Gelato	Kg	0,050	1	0,050	R\$4,08	R\$ 40,80
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	R\$5,68
Seqüência da Montagem:						
1.	Recheia a massa do Ataif com a Ashta.					
2.	Faça uma esfera e posicione no meio do prato em a abertura da massa para baixo.					
3.	Coloque o gelato em quenelle sob o Ataif.					
4.	Finalize com a calda de Rosas.					
Equipamentos e Utensílios:						
Colher; Bisnaga.						
VENDA	Preço Venda \$:	R\$25,00			Margem de Lucro \$	R\$19,32
	Peso da Porção Kg :	0,120			Margem de Custo%	23%
Interpretação do prato:						
A sobremesa foi pensada para ter texturas delicadas e sabores intensos. Pistache e água de rosas em conjunto com o recheio de nata fresca se complementam na textura macia do gelato e massa da panqueca. O rosa e o verde, como cores opostas trazem vida e destaque para o prato.						