Apostila completa para uma produção de sucesso





Fabricação na modeladora Consultomaq

Claudia
Salgados JF

Introdução..... Página 4
Como começar a lucrar com salgados?..... Página 5
Montando uma cozinha completa..... Página 5
Dicas para o seu negócio..... Página 6
Higiene na produção..... Página 6
Receitas indispensáveis: Salgados..... Página 07
Massas para salgados fritos ..... Página 08
- Recomendações..... Página 09
- Massa de salgados fritos tradicional.....Página 09 - 10
- Massa de salgados fritos especial..... Página 11
- Massa de mandioca para salgados fritos..... Página 12
- Massa de quibe..... Página 13
- Massa de croquete..... Página 14
- Croquete de milho verde..... Página 14
- Croquete de carne..... Página 15
- Croquete de calabresa..... Página 16
- Croquete de frango..... Página 17
- Croquete de peixe..... Página 18
- Croquete de azeitona..... Página 19
- Massa de polenta recheada..... Página 20
- Massa de dadinho de tapioca..... Página 21
- Massa de bolinho caipira..... Página 22
- Massa de bolinho de bacalhau tradicional..... Página 23
- Massa de bolinho de bacalhau especial..... Página 24
- Massa de bolinho de feijoada..... Página 25
- Massa de corn dog americano (salsicha empanada)..... Página 26

Massas para salgados assados..... Página 27
- Massa de pão de queijo tradicional..... Página 28
- Massa de pão de queijo especial..... Página 29
- Massa de empada tradicional..... Página 30
- Massa de empada especial..... Página 31

- Massa com guaraná..... Página 32
- Massa de barquete..... Página 33
- Massa de bombom salgado (pastel assado)..... Página 34
- Massa de esfirra..... Página 34

Recheios para salgados..... Página 35

- Molho bechamel (com água)..... Página 36
- Requeijão caseiro..... Página 36
- Recheio de frango..... Página 36
- Recheio de palmito..... Página 37
- Recheio de carne..... Página 37
- Recheio de camarão..... Página 38
- Recheio boliviano..... Página 38

Recheios rápidos para salgados..... Página 39

Receitas indispensáveis: Doces..... Página 40

Massas para doces..... Página 40

- Massa de churros tradicional..... Página 41
- Massa de churros especial..... Página 42
- Massa de brigadeiro..... Página 43
- Massa de biscoito delícia (sequilhos)..... Página 43

Recheios para doces..... Página 44

- Doce de leite caseiro..... Página 45
- Recheios rápidos para doces..... Página 45

Receitas bônus..... Página 46

- Meu tempero alho e sal..... Página 47
- Almôndegas..... Página 47
- Nhoque..... Página 48

Dúvidas frequentes..... Página 49

- Produção..... Página 50
- Equipamentos..... Página 51
- Congelamento..... Página 52
- Fritura..... Página 53





Introdução

Criei esta apostila para ajudar você, amigo(a), com dicas e receitas para facilitar na hora de usar uma modeladora.

No início, eu fazia toda a minha produção de forma manual, o que mudou quando descobri que poderia usar as máquinas para trabalhar com mais rapidez, além de ficar livre do cansaço físico e das dores nos braços - tudo isso sem mudar o sabor das minhas receitas!

Você também pode aprender muito mais com o meu curso de salgadeiro profissional, além do conteúdo que eu posto nas minhas redes sociais. Acompanhe o meu trabalho para ficar por dentro das novidades!

Claudia Salgados.

@ClaudiaSalgados

@Claudiasalgadosbr

@Claudia_salgadosjf





COMO COMEÇAR A LUCRAR COM SALGADOS?

O ramo de alimentos dificilmente entra em crise, pois os clientes precisam comer. Além disso, as pessoas sempre fazem festas, principalmente para crianças, afinal, a família gosta de comemorar cada ano de vida dos pequenos, assim como temos os “mesversários”, para celebrar cada mês desde o nascimento.

Em qualquer reunião de amigos, os petiscos são uma boa pedida, sem falar nos grandes eventos, como casamentos, festas de debutante, formaturas, encontros corporativos e congressos. Você também pode oferecer seus produtos para lanchonetes, salões de festa e buffets, já que muitos deles preferem comprar de um fornecedor, ao invés de produzir.

Como você pode perceber, é um mercado cheio de oportunidades e você pode explorar diversas opções lucrativas com os salgados e doces feitos na sua cozinha!

MONTANDO UMA COZINHA COMPLETA

É possível começar com poucos recursos e ainda ter o que você precisa para uma produção de sucesso. Com o tempo, você consegue adquirir mais facilidades para a sua rotina.

Aqui, temos duas listas de itens para você começar seu negócio: uma para iniciar com até R$20 mil, enquanto a outra envolve investimentos maiores. (lembre-se de adaptar os itens à sua realidade e aos seus objetivos).

Com até R$20 mil

- 1 Masseira 10 kg;
- 1 Modeladora;
- 2 Freezers grandes;
- 1 Fritadeira ou fogão de alta pressão;
- 1 Seladora (empacotadora);
- 1 Balança digital;
- 1 Fogão com forno;
- 1 Multiprocessador;
- Utensílios para cozinha;
- Caixas plásticas, vasilhas e tabuleiros;
- Luvas descartáveis, toucas de cozinha e aventais;
- Tábuas de corte separadas para cada tipo de ingrediente.

Com mais de R$20 mil

- 1 Masseira 25 kg;
- 1 Modeladora com duplo recheio;
- 2 Freezers grandes;
- 1 Ultra congelador;
- 1 Fritadeira de alta capacidade;
- 1 Seladora (empacotadora);
- 1 Empanadeira;
- 1 Fogão industrial com forno;
- 1 Balança digital;
- 1 Multiprocessador;
- Utensílios para cozinha;
- Caixas plásticas, vasilhas e tabuleiros;
- Luvas descartáveis, toucas de cozinha e aventais;
- Tábuas de corte separadas para cada tipo de ingrediente.

DICAS PARA O SEU NEGÓCIO

No comércio, cada detalhe faz toda a diferença: o atendimento, a escolha dos ingredientes, as embalagens - tudo isso pode mudar a opinião do cliente sobre você, para melhor ou para pior.

Uma dica importante é cadastrar-se como MEI (microempreendedor individual), pois isso traz benefícios para o seu negócio, como CNPJ, sistema para gerar notas fiscais, e a possibilidade de fechar negócio com empresas que só aceitam comprar de fornecedores com essa documentação.

Para conquistar o cliente, agradar o paladar é a chave, por isso, ter um tempero exclusivo é um diferencial que vale a pena, assim como usar matéria-prima de alta qualidade. É você quem define seu lucro, por isso, faça um cálculo completo para evitar prejuízo, mas busque um valor justo para não assustar o cliente antes que ele/ela possa experimentar seu produto.

Quando quiser divulgar seu trabalho, oferecer degustações costuma funcionar muito bem. Além disso, as redes sociais podem ajudar você a mostrar o que sabe fazer. Outra ideia para atrair o público é trazer novidades, já que isso chama a atenção do público. Que tal lançar promoções ou inovar nos sabores e na apresentação dos seus salgados e doces?

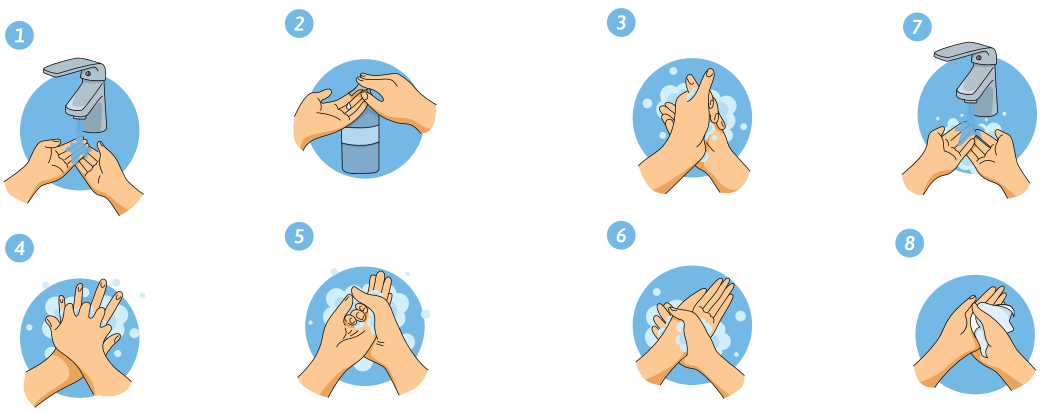
Ter facilidades de pagamento, como uma chave PIX ou máquina de cartão para crédito e débito, também aumenta suas possibilidades de fechar negócio!

HIGIENE NA PRODUÇÃO

Além de manter seu ambiente de trabalho e os utensílios limpos, cada pessoa que trabalha na sua produção deve saber das regras de higiene básica.

Mesmo se for usar luvas, lave bem as mãos antes e depois de cada produção para evitar contaminação cruzada.

Para finalizar, espalhe um pouco de álcool 70 nas mãos e deixe secar naturalmente.



RECEITAS INDISPENSÁVEIS: SALGADOS



MASSAS PARA SALGADOS FRITOS



RECOMENDAÇÕES

Antes de conferir as receitas, que tal aprender algumas dicas para evitar a perda de materiais e garantir um bom resultado?

- O resultado final depende muito dos ingredientes. Procure uma marca que atenda suas necessidades, para manter um alto padrão de qualidade;
- A farinha só deve entrar na panela quando o líquido já estiver fervendo, se adicionar antes disso, você corre o risco da massa não chegar na consistência certa e pode perder todos os ingredientes usados;
- Deixe sua massa cozinhar até se soltar do fundo da panela para chegar no ponto ideal para a modelagem;
- Para esfriar mais rápido, espalhe a massa em uma bancada até ficar com uma espessura de 2 dedos - nunca deixe esfriar na panela;
- Quando a superfície da massa estiver em temperatura ambiente, corte em retângulos e vire para esfriar a parte de baixo, isso também facilita o abastecimento da modeladora;
- Dê preferência para usar massas frescas, feitas no mesmo dia da modelagem, enquanto os recheios podem ser feitos no dia anterior e guardados na geladeira bem embalados;
- Caso tenha alguma sobra de massa, embale no plástico filme e guarde na geladeira por até 24 horas, quando for usar, tire da geladeira e espere chegar em temperatura ambiente.

MASSA DE SALGADOS FRITOS TRADICIONAL

Aqui, vou ensinar 3 versões da receita que seguem o mesmo modo de preparo mudando apenas a proporção dos ingredientes.

MASSA TRADICIONAL COM 1 KG DE FARINHA

INGREDIENTES:

- 1,7 litro de água ou leite (pode ser metade de cada);
- 100 gramas de margarina (70% lipídios ou mais);
- 50 ml de óleo;
- 1 colher (sopa) de caldo de galinha em pó;
- 1 colher (sopa) de sal;
- 1 quilo de farinha de trigo.

Rendimento: 2 quilos de massa pronta.

MASSA TRADICIONAL COM 3 KG DE FARINHA

(Consistência mais firme)

INGREDIENTES:

- 4,8 litros de água;
- 300 gramas de margarina (70% lipídios ou mais);
- 100 ml de óleo;
- 3 colheres (sopa) de caldo de galinha em pó;
- 3 colheres (sopa) de tempero alho e sal;
- 3 quilos de farinha de trigo.

Rendimento: 8 quilos de massa pronta.

MASSA TRADICIONAL COM 5 KG DE FARINHA

INGREDIENTES:

- 8,5 litros de água;
- 500 gramas de margarina (70% lipídios ou mais);
- 200 ml de óleo;
- 5 colheres (sopa) de caldo de galinha em pó;
- 4 colheres (sopa) de tempero alho e sal;
- 5 quilos de farinha de trigo.

Rendimento: 12 quilos de massa pronta.

Modo de preparo:

Para todas as receitas, você deve primeiro aquecer a água (e/ou leite) com a margarina, o caldo de galinha, o tempero e o óleo na panela.

Mexa de vez em quando para não queimar no fundo, espere o líquido ferver, ligue o batedor e acrescente o trigo.

Deixe misturar em fogo médio por cerca de 7 minutos, desligue o fogareiro e deixe bater por mais 3 minutos, para chegar no ponto de desprender do fundo da panela.

Depois, tire a massa da panela e espalhe em uma bancada para esfriar.

MASSA DE SALGADOS FRITOS ESPECIAL

(Macia e crocante)

INGREDIENTES:

- 4,8 litros de água ou leite (pode ser metade de cada);
- 380 gramas de margarina (70% lipídios ou mais);
- 150 gramas de caldo de galinha em pó;
- 600 gramas de cebola bem picadinha;
- 300 gramas de flocos de batata ou purê desidratado;
- 90 gramas de tempero alho e sal;
- 2,7 quilos de farinha de trigo.

Modo de preparo:

Assim como no preparo da massa tradicional, você deve aquecer a água com a margarina, o caldo de galinha, a cebola e os temperos na panela.

Mexa de vez em quando até ferver, depois, ligue o batedor e adicione a farinha com os flocos de batata.

Deixe misturar e cozinhar até soltar do fundo da panela, em seguida, desligue o fogo e bata a massa por mais alguns minutos.

Espalhe na bancada e, assim que esfriar, a massa está pronta para a modelagem.



MASSA DE MANDIOCA PARA SALGADOS FRITOS

INGREDIENTES:

- 4,5 litros de água;
- 300 gramas de margarina (70% lipídios ou mais);
- 1 colher (sopa) de tempero alho e sal;
- 1 colher (sopa) de caldo de galinha em pó;
- 1 colher (sopa) de colorau;
- 3 quilos de mandioca cozida e amassada;
- 2,5 quilos de farinha de trigo.

Modo de preparo:

Primeiro você deve esquentar a água com a margarina e os temperos, mexendo de vez em quando.

Quando estiver fervendo, adicione a mandioca e a farinha de trigo e deixe cozinhar até soltar da panela.

Espalhe a massa em uma bancada para esfriar, depois é só começar a modelagem!



MASSA DE QUIBE

INGREDIENTES:

- 4 quilos de farinha para quibe;
- 6 litros de água;
- 2 quilos de carne moída (sugestão: acém ou patinho);
- 200 gramas de creme de cebola;
- 400 gramas de farinha de trigo;
- 4 ovos inteiros;
- 400 ml de óleo;
- 2 colheres (sopa) de caldo de carne;
- 4 colheres (sopa) de tempero alho e sal;
- 1 xícara (chá) de cebola picadinha;
- 1 xícara (chá) de hortelã picadinha.

Modo de preparo:

Hidrate a farinha de quibe na água por 2 horas (use água quente se quiser agilizar esse processo).

Em seguida, leve para a masseira e misture com os outros ingredientes, prove o sal e faça os ajustes necessários.

Caso não dê liga, você pode adicionar farinha de quibe sem hidratar aos poucos, isso vai endurecer a massa e ajudar a chegar na consistência certa.



MASSA DE CROQUETE

Assim como a massa tradicional de salgados fritos, essa receita tem muitas versões que seguem o mesmo modo de preparo, a diferença fica nos ingredientes que dão o sabor.

CROQUETE DE MILHO VERDE

INGREDIENTES:

- 6 latas de milho verde (com a água da conserva);
- 500 ml de leite;
- Água para completar;
- 200 gramas de margarina (70% lipídios ou mais);
- 1 colher (sopa) de caldo de galinha;
- 2 colheres (sopa) de tempero alho e sal;
- 100 ml de óleo;
- 2 quilos de farinha de trigo.

Modo de preparo:

Bata as latas de milho no liquidificador, em seguida, misture em uma bacia com leite e adicione a água até completar 3 litros de líquido.

Leve essa mistura para a masseira, adicione a margarina, o caldo de galinha, o tempero e o óleo, e deixe aquecer, mexendo de vez em quando.

Quando ferver, adicione a farinha e ligue o batedor, assim como no preparo de massa para salgados fritos, ou seja: a massa deve cozinhar até soltar do fundo da panela, depois, deve esfriar em uma bancada antes de ir para a modeladora.



CROQUETE DE CARNE

INGREDIENTES:

- 2 quilos de carne moída;
- 2 colheres (sopa) de caldo de carne;
- 2,5 litros de água;
- 500 ml de leite;
- 200 gramas de margarina (70% lipídios ou mais);
- 100 ml de óleo;
- 1 colher (sopa) colorau;
- 2 quilos de farinha de trigo;
- Temperos a gosto (alho, sal, cebola, pimentão, tomate).

Modo de preparo:

Refogue a carne com os temperos e o caldo de carne, em seguida, leve para a masseira com a água, o leite, a margarina e o óleo, os temperos e o colorau.

Aqueça a panela e misture de vez em quando até ferver, em seguida, adicione a farinha de trigo e deixe bater a massa até soltar da panela.

Espalhe na bancada para esfriar e, pronto, já pode modelar!



CROQUETE DE CALABRESA

INGREDIENTES:

- 1 quilo de linguiça calabresa triturada;
- 2,5 litros de água;
- 800 ml de leite;
- 200 gramas de margarina (70% lipídios ou mais);
- 1 colher (sopa) de colorau, páprica ou açafrão;
- 1 colher (sopa) de pimenta calabresa;
- 2,3 quilos de farinha de trigo;
- Tempero a gosto.

Modo de preparo:

Na masseira, aqueça a calabresa com a água, o leite, a margarina e os temperos, mexendo de vez em quando.

Quando estiver fervendo, adicione a farinha de trigo e ligue o batedor, deixando cozinhar até soltar do fundo da panela.

Depois, espalhe na bancada para esfriar antes de modelar.



CROQUETE DE FRANGO

INGREDIENTES:

- 2 quilos de coxa de frango cozida desfiada;
- 3 litros de água;
- 200 gramas de margarina (70% lipídios ou mais);
- 100 ml de óleo;
- 2 colheres (sopa) de caldo de galinha;
- 1 colher (sopa) de alho picadinho;
- 2 colheres (sopa) de sal;
- 1 xícara (chá) de cebola picadinha;
- 2 colheres (sopa) de cheiro verde;
- 1 colher (sopa) de colorau;
- 1,8 quilos de farinha de trigo.

Modo de preparo:

Refogue o frango direto na masseira, adicionando o óleo, a margarina, a água e os temperos.

Espere ferver, ligue o batedor, adicione a farinha e deixe misturar até soltar do fundo da panela.

Deixe a massa esfriar em uma bancada antes de começar a modelagem.



CROQUETE DE PEIXE

INGREDIENTES:

- 2 quilos de filé de peixe (sugestão: merluza);
- 5 litros de água;
- 300 gramas de margarina (70% lipídios ou mais);
- 1 colher (sopa) de sal;
- Suco de 2 limões;
- 5 litros de água.

Modo de preparo:

Refogue o peixe e adicione a água, a margarina, o suco dos limões e o sal, (você também pode acrescentar outros temperos da sua preferência).

Assim que a panela ferver, acrescente a farinha de trigo e deixe cozinhar até a massa soltar da panela.

Em uma bancada, espalhe a massa para esfriar antes de começar a modelagem.



CROQUETE DE AZEITONA

INGREDIENTES:

- 1,2 litro de água;
- 1,2 litro de leite;
- 200 gramas de margarina (70% lipídios ou mais);
- 2 xícaras (chá) de molho de tomate;
- 4 xícaras (chá) de azeitona picadinha;
- 2 colheres (sopa) de caldo de legumes;
- 2 colheres (sopa) de alho picadinho;
- 2 colheres (café) de sal;
- 100 ml de óleo;
- 2 quilos de farinha de trigo.

Modo de preparo:

Comece aquecendo a água com o leite, a margarina, o molho de tomate, o caldo de legumes, o alho picadinho, o óleo e o sal.

Quando a receita estiver fervendo, adicione a farinha de trigo e a azeitona, misturando até soltar do fundo da panela.

Leve para esfriar em uma bancada e, depois, já pode modelar.



MASSA DE POLENTA RECHEADA

Para esta receita existem dois processos: o preparo da massa de milho e da massa de farinha de trigo. Tanto massa de milho quanto farinha de trIgo serão misturadas no final, por isso, a lista de ingredientes está separada em duas.

MASSA DE MILHO:

INGREDIENTES:

- 1,5 litro de água;
- 1,5 quilos de fubá;
- 1 colher (sopa) de óleo ou azeite;
- 30 gramas de sal.

MASSA DE FARINHA DE TRIGO

INGREDIENTES:

- 1,5 litro de água;
- 100 gramas de margarina (70% lipídios ou mais);
- 1 colher (sopa) de caldo de galinha;
- 20 gramas de sal;
- 600 gramas de farinha de trigo.

Modo de preparo:

Comece misturando os ingredientes da massa de milho em uma panela, cozinhe em fogo baixo e mexa sem parar por, aproximadamente, 30 minutos.

Quando a massa de milho estiver bem cozida, pegue uma panela maior e comece a massa de trigo, que segue os mesmos passos da massa de salgados fritos: aqueça a água, a margarina, o caldo de galinha e o sal, espere ferver e adicione a farinha, cozinhando em fogo baixo durante 3 a 5 minutos.

Acrescente a massa pronta de milho e cozinhe por mais 5 minutos. Em seguida, leve a receita para esfriar em uma bancada antes de modelar.

Sugestões de recheio: carne seca com requeijão, carne moída, pernil cozido e músculo bovino.

MASSA DE DADINHO DE TAPIOCA

INGREDIENTES:

- 1 litro de leite;
- 1 quilo de queijo coalho ralado;
- 1 quilo de farinha de tapioca granulada;
- 4 colheres (chá) de sal;
- 4 colheres (chá) de pimenta-do-reino branca moída.

Modo de preparo:

Aqueça o leite em uma panela e, antes de ferver, desligue o fogo para acrescentar os outros ingredientes, misturando tudo até ficar homogêneo.

Para esfriar, espalhe a massa em uma travessa reta antes de começar a modelagem.

Você pode fritar os dadinhos frescos ou congelados - não é necessário empanar.





MASSA DE BOLINHO CAIPIRA

INGREDIENTES:

- 3,4 litros de água;
- 200 gramas de margarina (70% lipídios ou mais);
- 2 colheres (sopa) de caldo de galinha;
- 1 quilo de fubá;
- 1 quilo de farinha de trigo;
- 2 colheres (sopa) de sal;
- Salsinha a gosto;
- Pimenta a gosto.

Modo de preparo:

Comece aquecendo a água com a margarina, o caldo de galinha, a salsinha, a pimenta e o sal.

Quando a receita estiver fervendo, adicione a farinha de trigo e o fubá. Misture e deixe cozinhar até a massa soltar do fundo da panela.

Antes de modelar, espalhe a massa em uma bancada para esfriar.

MASSA DE BOLINHO DE BACALHAU TRADICIONAL

INGREDIENTES:

- 1 litro de água;
- 1,5 quilo de bacalhau cozido e desfiado;
- 20 ml de óleo;
- 1 colher (sopa) de margarina (70% lipídios ou mais);
- 500 gramas de purê de batata desidratado;
- 500 gramas de farinha de trigo;
- Alho, cebola, salsinha e sal a gosto.

Modo de preparo:

Adicione o óleo na panela e refogue o alho com a cebola, a salsinha e o sal.

Em seguida, acrescente a margarina, o bacalhau e a água, mexendo de vez em quando.

Quando estiver fervendo, adicione a farinha de trigo e o purê desidratado, deixando cozinhar até a massa soltar do fundo da panela.

Para esfriar, espalhe a massa em uma bancada antes de modelar.
O empanamento é opcional.



MASSA DE BOLINHO DE BACALHAU ESPECIAL

INGREDIENTES:

- 2 litros de água;
- 2 quilos de bacalhau cozido e desfiado;
- 100 gramas de margarina (70% lipídios ou mais);
- 1 cebola grande picadinha;
- 1 xícara (chá) de cheiro verde picadinho;
- 1 cubo de caldo de frutos do mar;
- 1 colher (sopa) de alho picadinho;
- 1 colher (sopa) de sal;
- 1 quilo de batata cozida e amassada (ou 500 gramas de flocos de batata);
- 1 quilo de farinha de trigo.

Modo de preparo:

Primeiro refogue o bacalhau com a margarina, a cebola, o alho, o caldo de frutos do mar, cheiro verde e sal e vá adicionando a água.

Quando a receita estiver fervendo, acrescente a batata e ligue o batedor. Adicione a farinha aos poucos até chegar ao ponto em que a massa começa a soltar da panela.

Prove o sal e faça os ajustes necessários, em seguida, leve para esfriar antes da modelagem.
O empanamento é opcional.



MASSA DE BOLINHO DE FEIJOADA

INGREDIENTES:

- 2 litros de água;
- 2 quilos de feijão preto;
- 200 gramas de margarina (70% lipídios ou mais);
- 50 ml de óleo;
- 2 quilos de farinha de trigo;
- 1 cubo de caldo sabor bacon;
- Alho a gosto;
- Sal a gosto.

Modo de preparo:

Cozinhe bem o feijão com alho, sal e o caldo sabor bacon para depois bater no liquidificador.

Leve o feijão batido para a masseira e aqueça com a água, a margarina e o óleo.

Assim que ferver, ligue o batedor e acrescente a farinha de trigo aos poucos até ficar com a textura um pouco mais mole que a massa de salgados fritos.

Sugestão de recheio: linguiça, bacon e couve triturados e misturados com requeijão para dar liga.



MASSA DE CORN DOG AMERICANO

(Salsicha empanada)

INGREDIENTES:

- 1,5 litro de água;
- 1,5 litro de leite;
- 1 quilo de farinha de trigo;
- 1 quilo de farinha de milho ou fubá;
- 1 xícara (chá) de açúcar;
- 200 gramas de margarina (70% lipídios ou mais);
- 1 colher (sobremesa) de sal;
- 1 colher (café) de fermento químico;
- Pimenta do reino a gosto.

Para a massa ficar com uma consistência mais macia, use mais 200 ml de leite.

Modo de preparo:

Ferva a água com o leite e adicione a margarina, o açúcar, o sal e a pimenta.

Assim que tudo estiver dissolvido, acrescente a farinha de trigo, a farinha de milho e o fermento. Cozinhe mexendo a massa sem parar.

Deixe bater em fogo médio por 3 ou 4 minutos, até soltar do fundo da panela, e leve a massa para esfriar em uma bancada antes de modelar.

Espalhe na bancada e, assim que esfriar, a massa está pronta para a modelagem.



MASSAS PARA SALGADOS ASSADOS



MASSA DE PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL

INGREDIENTES:

- 1 quilo de mistura de pão de queijo;
- 200 gramas de purê de batata;
- 400 gramas de parmesão ralado;
- 400 ml de leite;
- 6 ovos;
- Sal a gosto.

Modo de preparo:

Em uma bacia, adicione a mistura de pão de queijo com o purê de batata, o parmesão, os ovos e o sal, depois, acrescente o leite aos poucos até dar ponto (pode ser que não precise usar tudo).



MASSA DE PÃO DE QUEIJO ESPECIAL

INGREDIENTES:

- 400 ml de água;
- 400 ml de leite;
- 1 quilo de polvilho azedo;
- 200 gramas de parmesão ralado;
- 1 xícara de óleo;
- 4 ovos;
- 1 colher rasa de sal.

Modo de preparo:

Aqueça a água e o leite, depois, misture o polvilho, o parmesão, o óleo e o sal.

Quando a massa estiver homogênea, adicione os ovos e misture enquanto a receita ainda estiver morna até dar liga.

Em seguida, deixe a receita descansar e esfriar por 1 hora antes de modelar.



MASSA DE EMPADA TRADICIONAL

INGREDIENTES:

- 200 ml de leite frio;
- 2 quilos de farinha de trigo;
- 800 gramas de gordura hidrogenada;
- 500 gramas de margarina (70% lipídios ou mais);
- 2 colheres (sopa) de sal;
- 4 ovos.

Modo de preparo:

Em uma bacia, misture todos os ingredientes até conseguir uma massa lisinha e homogênea, sem ficar quebradiça.



MASSA DE EMPADA ESPECIAL

INGREDIENTES:

- 3 quilos de farinha de trigo;
- 1 quilo de gordura hidrogenada;
- 500 gramas de margarina (80% lipídios ou mais);
- 3 caixas de creme de leite (200 gramas cada);
- 3 colheres (sopa) de sal;
- 6 ovos inteiros.

Modo de preparo:

Assim como na massa tradicional de empada, misture todos os ingredientes em uma bacia até conseguir uma consistência lisa e homogênea, sem ficar quebradiça.



MASSA COM GUARANÁ

(Para pastel de forno ou empadas)

INGREDIENTES:

- 2 quilos de farinha de trigo;
- 500 ml de refrigerante de guaraná em temperatura ambiente;
- 1 quilo de gordura hidrogenada ou banha;
- 2 colheres (sopa) de sal;
- 1 colher (chá) de fermento biológico seco;
- 2 ovos.

Modo de preparo:

Comece adicionando a farinha com a gordura, o sal, o fermento e os ovos em uma bacia. (misture de leve para não desenvolver glúten).

Acrescente o guaraná aos poucos até chegar ao ponto de massa (que não pode ficar grudando).

Embale bem essa massa em plástico filme e guarde na geladeira para descansar por 2 horas antes de modelar.



MASSA DE BARQUETE

INGREDIENTES:

- 1,1 quilo de farinha de trigo;
- 320 gramas de gordura hidrogenada ou banha;
- 200 gramas de margarina (70% lipídios ou mais);
- 150 gramas de açúcar refinado;
- 100 ml de creme de leite gelado;
- 1 colher (sopa) de sal;
- 2 ovos.

Modo de preparo:

Primeiro, misture os ingredientes em uma bacia para ficar homogêneo e chegar no ponto certo para modelar.

Deixe a massa descansar na geladeira por meia hora, depois, use a forminha de canoa para assar no forno e fique de olho para não queimar.

Com os barquetes assados, você pode congelar por até 3 meses antes de rechear e vender para consumo imediato.



MASSA DE BOMBOM SALGADO

(Pastel assado)

INGREDIENTES:

- 1,1 quilo de farinha de trigo;
- 300 gramas de gordura hidrogenada ou banha;
- 250 gramas de margarina (70% lipídios ou mais);
- 100 ml de leite gelado;
- 200 gramas de parmesão ralado;
- 1 colher (sopa) de sal;
- 2 ovos.

Modo de preparo:

Adicione os ingredientes em uma bacia e misture bem até dar o ponto de enrolar sem grudar.

Esta massa também serve para fazer empadão, (só não precisa usar o parmesão).

MASSA DE ESFIRRA

INGREDIENTES:

- 400 ml de leite morno;
- 300 ml de óleo;
- 1 colher (sopa) de sal;
- 1 colher (sopa) de açúcar;
- 1 quilo de farinha de trigo.

Modo de preparo:

Adicione os ingredientes em uma bacia e misture bem, depois, deixe descansar por meia hora coberto com um pano limpo e seco em temperatura ambiente.



RECHEIOS PARA SALGADOS

MOLHO BECHAMEL

Este molho tem sabor neutro e serve para ajudar os recheios a chegar na consistência certa. Além disso, também serve como substituto do requeijão, catupiry, cream cheese, etc.

Ingredientes:

- 1 litro de água;
- 300 gramas de farinha de trigo;
- 1 colher (sopa) de caldo de galinha ou carne.

Modo de preparo:

Leve os ingredientes ao fogo, mexendo sem parar até engrossar, e espere esfriar antes de usar.

REQUEIJÃO CASEIRO

Este molho tem sabor neutro, e serve para ajudar os recheios a chegarem na consistência certa, além de servir como substituto do requeijão, catupiry, cream cheese, etc.

Ingredientes:

- 1 litro de leite;
- 200 gramas de amido de milho;
- 200 gramas de parmesão ralado;
- 1 colher (chá) de sal;
- 1 colher (sopa) de margarina (70% lipídios ou mais).

Modo de preparo:

Adicione os ingredientes na panela, ligue o fogo e mexa sem parar até engrossar.

Depois é só deixar esfriar, e pronto. Agora você já pode usar ou guardar na geladeira muito bem tampado por até 2 dias.

RECHEIO DE FRANGO

Ingredientes:

- 1 quilo de filé de peito cozido e desfiado;
- 1 colher (sopa) de óleo;
- 1 colher (sopa) de caldo de galinha;
- 1 colher (sopa) de salsinha desidratada;
- 1 colher (sopa) de colorau;
- 100 ml de água;
- 300 gramas de bechamel ou requeijão;
- Alho e sal a gosto.

Modo de preparo:

Em uma panela, refogue o frango com o óleo, o caldo de galinha, a salsinha, o colorau, o alho, o sal e a água. Mexa em fogo baixo até o recheio ficar sequinho.

Nesse ponto, você pode misturar seu bechamel direto no recheio para usar no mesmo dia ou guardar o molho e o refogado separados na geladeira para misturar os dois somente no dia seguinte.

RECHEIO DE PALMITO

Ingredientes:

- 1 quilo de palmito bem picadinho;
- 250 gramas de tomate picado (tire a casca e a semente);
- 160 gramas de azeitona picada sem caroço;
- 260 gramas de cebola picada;
- 30 gramas de alho picado;
- 25 gramas de sal;
- 5 gramas de colorau;
- 4 gramas de pimenta-do-reino em pó;
- 6 colheres (sopa) de óleo de soja;
- 750 ml de água;
- 150 gramas de farinha de trigo.

Modo de preparo:

Frite a cebola e o alho no óleo, depois, adicione o tomate, o palmito, a azeitona, o colorau, o sal, a pimenta e metade da água na panela e deixe ferver.

Dissolva a farinha no restante da água e acrescente essa mistura na panela aos poucos. Mexa bem para o recheio cozinhar e engrossar.

Desligue o fogo, deixe a receita esfriar e já pode usar nos salgados!

RECHEIO DE CARNE

Ingredientes:

- 1 quilo de carne moída;
- 2 colheres (sopa) de óleo;
- 1 colher (sopa) de caldo de carne;
- 300 gramas de bechamel;
- Cebola picada a gosto;
- Cheiro verde a gosto;
- Alho e sal a gosto.

Modo de preparo:

Cozinhe a carne com o óleo, o caldo de carne, a cebola, o cheiro verde, o alho e o sal.

Quando a receita estiver bem sequinha, acrescente o bechamel aos poucos e vá misturando até conseguir uma boa consistência.

O ideal é usar esse recheio frio, então, deixe na geladeira por, no mínimo, 30 minutos antes de usar.



RECHEIO DE CAMARÃO

Ingredientes:

- 2 quilos de camarões limpos;
- 2 colheres (sopa) de azeite;
- 1 colher (chá) de colorau;
- 1 cebola picadinha;
- 500 gramas de requeijão;
- Suco de meio limão;
- Tempero verde a gosto;
- Alho e sal a gosto.

Modo de preparo:

Em uma panela, refogue o camarão com o suco de limão, o azeite, o tempero verde, o colorau, a cebola, o alho e o sal.

Espere a receita secar, tire do fogo e deixe esfriar. Depois é só adicionar o requeijão para chegar na textura certa.



RECHEIO BOLIVIANO

Esta receita é uma mistura de sabores salgados e doces. A massa é bem semelhante com a que fazemos para salgados fritos e você pode finalizar cobrindo de açúcar e canela.

Ingredientes:

- 1 quilo de carne moída ou frango desfiado;
- 4 colheres (sopa) de óleo;
- 1 colher (sopa) de alho picado;
- 1 xícara (chá) de cebola picada;
- 1 xícara (chá) de azeitona verde picada;
- 1 xícara (chá) de uvas passas picadas;
- 4 ovos cozidos picados;
- Meia xícara (chá) de salsinha picada;
- 300 gramas de bechamel ou requeijão;
- Sal e pimenta a gosto.

Modo de preparo:

Guarde o bechamel na geladeira. Depois, refogue a carne moída com os outros ingredientes.

Quando estiver bem cozido, adicione o bechamel e misture até dar liga.

RECHEIOS RÁPIDOS PARA SALGADOS

É só misturar bem os ingredientes e já pode usar na modeladora! A quantidade depende de quantos salgados você vai produzir e a proporção pode variar conforme o gosto de cada um.

MILHO COM REQUEIJÃO

Ingredientes:

- Muçarela ralada;
- Milho verde de lata, sem a água;
- Requeijão.

QUEIJO COM BACON

Ingredientes:

- Muçarela ralada;
- Bacon frito triturado;
- Requeijão.

QUEIJO COM CALABRESA

Ingredientes:

- Muçarela ralada;
- Calabresa (sem fritar);
- Requeijão.

QUEIJO COM BRÓCOLIS

Ingredientes:

- Muçarela ralada;
- Brócolis cozido no vapor;
- Alho frito triturado (opcional);
- Requeijão.

QUEIJO COM ALHO

Ingredientes:

- Muçarela ralada;
- Alho frito triturado;
- Requeijão.

PIZZA

Ingredientes:

- Muçarela ralada;
- Presunto ralado;
- Orégano;
- Requeijão.



RECEITAS INDISPENSÁVEIS: DOCES



MASSAS PARA DOCES

MASSAS DE CHURROS TRADICIONAL

INGREDIENTES:

- 1 litro de água;
- 100 gramas de margarina (70% lipídios ou mais);
- 50 gramas de açúcar;
- 1 colher (sopa) de extrato ou essência de baunilha;
- 600 gramas de farinha de trigo;
- 100 gramas de flocos de milho

Modo de preparo:

O processo é semelhante ao de fazer massa para salgados fritos: primeiro você precisa ferver a água com a margarina, o açúcar e a baunilha.

Depois que levantar fervura, adicione a farinha de trigo e os flocos de milho, misture sem parar até a massa se soltar do fundo da panela.

Espalhe a massa em uma bancada para esfriar antes de levar para a modeladora.



MASSAS DE CHURROS ESPECIAL

INGREDIENTES:

- 3 litros de água;
- 2 litros de leite;
- 300 gramas de margarina (70% lipídios ou mais);
- 3 xícaras (chá) de açúcar;
- 3 colheres (sopa) de sal;
- 100 ml de extrato ou essência de baunilha;
- 2 xícaras (chá) de flocos de milho;
- 3 quilos de farinha de trigo.

Modo de preparo:

Ferva a água com o leite, a margarina, o açúcar, o sal e a essência de baunilha.

Depois que essa mistura tiver fervido, acrescente os flocos de milho e a farinha. Deixe cozinhar e depois mexa bem até a massa soltar da panela.

Antes de usar na modeladora, espalhe a massa em uma bancada para esfriar.



MASSA DE BRIGADEIRO

Essa é uma receita tradicional de brigadeiro que permite ser modelado no formato de bolinhas ou de outras maneiras mais criativas para você inovar.

INGREDIENTES:

- 800 gramas de leite condensado;
- 100 gramas de margarina sem sal (70% lipídios ou mais);
- 100 gramas de chocolate em pó (50% cacau);
- 200 ml de creme de leite.

Modo de preparo:

Em uma panela com o fogo desligado, misture os ingredientes para dissolver tudo.

Ligue o fogo baixo e mexa a receita enquanto cozinha até chegar no ponto mais firme.

Deixe o brigadeiro esfriar e depois leve para a geladeira por algumas horas antes de modelar.

MASSAS PARA BISCOITO DELÍCIA

(Sequilhos)

INGREDIENTES:

- 1 quilo de amido de milho;
- 200 gramas de margarina (70% lipídios ou mais);
- 4 gemas;
- Meia xícara (chá) de açúcar refinado;
- 2 colheres (chá) de fermento;
- 2 caixas de leite condensado.

Modo de preparo:

Em uma bacia, misture o amido de milho, o fermento, o açúcar e a margarina (que deve estar em temperatura ambiente).

Acrescente as gemas e misture o leite condensado aos poucos até chegar em uma consistência que não grude nas mãos (pode ser que não precise usar as duas caixinhas inteiras).

RECHEIOS PARA DOCES



DOCE DE LEITE CASEIRO

INGREDIENTES:

- 1 xícara de açúcar;
- 200 ml de leite;
- 2 caixas de leite condensado;
- 2 colheres (sopa) de margarina (70% lipídios ou mais).

Modo de preparo:

Derreta o açúcar na panela até quase caramelizar, depois acrescente a margarina na panela.

Quando derreter, adicione o leite de vaca e espere ferver. Em seguida, adicione o leite condensado e mexa até o doce soltar do fundo da panela (o ponto é semelhante ao do brigadeiro).

Deixe a receita esfriar, leve para geladeira e utilize quando já estiver frio.

RECHEIOS RÁPIDOS PARA DOCES

Aqui, a ideia é passar algumas sugestões de recheios fáceis que você pode encontrar no mercado.

- Doce de leite
- Goiabada
- Brigadeiro
- Beijinho
- Chocolate branco
- Leite em pó



RECEITAS BÔNUS

MEU TEMPERO ALHO E SAL

Este tempero dura até 7 dias em temperatura ambiente, é só manter em um pote com tampa.

INGREDIENTES:

- 1 quilo de alho;
- 2 quilos de sal.

Modo de preparo:

Descasque e triture o alho e adicione o sal, depois, é só misturar bem e, pronto!

ALMÔNDEGA

INGREDIENTES:

- 1 quilo de acém moído;
- 65 gramas de creme de cebola;
- 150 gramas de farinha de rosca;
- 1 colher (sopa) de caldo de carne;
- 1 colher (sopa) de tempero alho e sal;
- 1 pitada de pimenta do reino em pó;
- 1 ovo.

Modo de preparo:

Use uma bacia para misturar bem todos os ingredientes e já está pronto para modelar!

NHOQUE

(Com massa de batata)

INGREDIENTES:

- 3 litros de água;
- 300 ml de leite;
- 100 ml de óleo;
- 200 gramas de margarina (70% lipídios ou mais);
- 3 colheres (sopa) de tempero alho e sal;
- 3 colheres (sopa) de caldo de galinha;
- 1,5 quilos de batata amassada ou purê instantâneo hidratado;
- 2 quilos de farinha de trigo.

Modo de preparo:

Para começar, ferva a água, o leite, o óleo, a margarina, o tempero, o caldo de galinha e a batata.

Quando ferver bem, adicione a farinha de trigo e deixe bater enquanto cozinha até soltar da panela.

Espalhe na bancada para esfriar, assim como a massa de salgados fritos, e pode modelar depois.



DÚVIDAS FREQUENTES



PRODUÇÃO

- **Qual é a proporção recomendada de massa e recheio?**

A maioria dos salgadeiros usa a proporção 70% massa e 30% recheio e essa é a configuração que as modeladoras convencionais usam. Ou seja: um salgado de 100 gramas, terá 70 gramas de massa e 30 gramas de recheio. Você pode variar essa proporção se quiser, ainda mais se tiver um equipamento que ajude a fazer isso.

- **Como calcular a quantidade de salgados para uma festa?**

Existem ferramentas na internet que podem ajudar, mas a disponibilidade financeira do cliente é algo que você deve respeitar. Leve em consideração o tempo total do evento, a idade do público e se a festa terá outras opções de comida. Em média, cada criança consome 5 unidades e cada adulto consome 10 unidades durante um evento, mas essa quantidade deve ser maior se for um evento de longa duração.

Uma dica valiosa é que salgados assados são menos consumidos do que os fritos, por isso, faça em uma proporção bem menor (Sugestão: para cada 100 salgados, 80 sejam fritos e apenas 20 sejam assados).

Você pode vender o kit festa, com salgados, doces, bebidas, bolo e até itens descartáveis. Nesse caso, é possível acrescentar um lucro maior para você, pensando na comodidade de entregar tudo pronto para o cliente.

- **Qual é a média de tamanho para cada tipo de salgado?**

Hoje em dia, os salgados estão em todo lugar, o que faz esse mercado ser cheio de oportunidades.

Salgados no copo variam de 8 a 12 gramas.

Salgados de festa variam de 15 a 25 gramas.

Salgados de 1 real variam de 50 a 60 gramas.

Salgados de lanchonete variam de 100 a 240 gramas.

- **O que devo usar para fazer o empanamento?**

O ideal é usar um líquido ligante e uma boa farinha de empanamento. Para fazer o ligante, uma mistura de água com farinha de trigo já é suficiente. Você também pode adicionar maizena e um pouquinho de vinagre para ter uma cobertura mais sequinha e crocante depois de fritar.

- **Como saber o preço que devo cobrar para ter lucro?**

É você quem define o quanto vai lucrar, mas lembre-se que a média de preço para salgados e doces varia em cada região. O segredo para conquistar o cliente está na qualidade, então, não adianta calcular um bom lucro se o seu produto não agrada o público.

Por outro lado, cobrar menos do que deve vai te dar prejuízo, ou seja, garanta que seu tempero seja um diferencial e cobre um valor justo, assim, você tem mais chance de fidelizar o cliente.

Inclua todas as despesas na conta: ingredientes, eletricidade, gás, impostos, mão de obra e outros custos que tiver. Depois de saber o valor gasto para produzir, o preço do seu produto não pode ser menor que o dobro desse valor (exemplo: se gastou 15 reais para produzir uma certa quantidade, não venda por menos do que 30 reais).

Alguns empreendedores cobram o triplo do valor gasto na produção, uma parte é o reembolso, a outra é para investimentos e a terceira é o seu pagamento. Você também pode trabalhar com essa lógica e fazer valores promocionais quando quiser acelerar as vendas.

EQUIPAMENTOS

- **Como regular o tamanho dos salgados?**

Encontre os bicos de massa e recheio certos para o tamanho desejado, além disso, regule a parada e a velocidade no painel da modeladora.

- **O que fazer se sobrar massa na modeladora?**

Você pode usar novamente quando for fazer outra massa. Embale essa massa em plástico filme, tire o máximo do ar que estiver dentro e guarde na geladeira por até 24 horas. Quando for utilizar, deixe fora da geladeira até ficar em temperatura ambiente e acrescente a massa guardada na panela fervente, antes de adicionar a farinha.

- **Como limpar a modeladora?**

Quando terminar a produção do dia, desmonte a máquina e pegue uma bacia grande o suficiente para caber as peças e acessórios. Deixe esses itens de molho em água com detergente líquido, em seguida, lave com escova de cozinha e bucha macia, e seque bem cada um deles.

- **Quando é o melhor momento para adquirir uma máquina?**

Caso você comece sua produção de forma manual, assim como eu fiz, saiba que isso vai exigir mais esforço físico e tempo da sua parte. Quanto antes você tiver bons equipamentos para ajudar na rotina, mais cedo você vai aproveitar a facilidade que as máquinas oferecem.

- **Quais são os diferenciais das máquinas Consultomaq**?

Eu escolhi essa marca depois de pesquisar bastante, porque não queria correr o risco de ver meu sonho virar um pesadelo. Na **Consultomaq**, eu encontrei a confiança que precisava para dar esse passo importante, com máquinas de qualidade industrial, suporte especializado e o maior pacote de benefícios exclusivos, ou seja, foi o melhor preço para eu ter o máximo de vantagens e segurança!

CONGELAMENTO

- **Qual é a melhor forma de congelar salgados e doces?**

Depois de empanar, distribua as unidades em um recipiente que caiba no seu congelador. Não faça camadas umas sobre as outras para não danificar o formato dos produtos.

Leve esse recipiente para o congelador e deixe lá durante 6 a 12 horas (dependendo da potência). Em seguida, tire os produtos do recipiente e separe nas embalagens (lembre-se de tirar o máximo de ar possível antes de fechar e devolver ao congelador).

- **Como calcular a validade de um produto congelado?**

Um salgado congelado dura de 60 à 90 dias no freezer, mas esse prazo pode ser menor se você usar ingredientes frescos, já que eles possuem mais água e reduzem a validade.

- **Posso congelar salgados depois de fritar?**

Sim, inclusive, vender salgados já fritos e congelados é uma ótima opção de negócio, já que é mais fácil para o cliente comer em casa quando quiser. Frite os salgados, escorra bem o óleo e deixe esfriar por 2 horas. Depois, deixe no freezer de um dia para o outro antes de separar nas embalagens. Oriente o cliente a descongelar por cerca de 30 minutos e aquecer no microondas depois.

Para garantir um bom resultado, dê preferência para fazer isso com unidades pequenas, até 40 gramas, porque os salgados grandes podem perder um pouco da qualidade nesse processo.

- **Quantas vezes posso congelar o mesmo produto?**

Evite congelar novamente um salgado que já foi descongelado, porque isso pode diminuir a qualidade do seu produto (o ideal é congelar apenas uma vez).

- **O que é necessário para vender produtos congelados?**

Além dos cuidados básicos com a produção, é importante ter uma etiqueta na embalagem com informações para o cliente, como: nome do produto, ingredientes usados, data de fabricação, validade, e você também pode dar instruções sobre como preparar o produto para consumo.

FRITURA

- **É melhor fritar produtos frescos, congelados ou descongelados?**

Evite fritar salgados e doces logo depois de produzir, ainda frescos, já que isso pode prejudicar o formato. Leve para o congelador por algumas horas e, quando for fritar, deixe descongelar por meia hora para que o recheio não fique frio no meio.

Uma boa opção é oferecer o serviço de fritar salgados na hora da festa, principalmente quando a demanda for grande, assim, você consegue ter um faturamento maior e garantir que seu produto chegue com o máximo de qualidade na hora do cliente comer.

- **Qual é o melhor óleo para fritura?**

Existem várias opções no mercado, e cada uma traz seus benefícios, um exemplo disso é o óleo de soja, que é fácil de encontrar e costuma ser mais barato, mas dura menos por saturar rapidamente.

O óleo de algodão pode ser mais caro que o de soja, mas tem a vantagem de demorar mais para saturar, por isso, consegue fritar muitos salgados antes de ser descartado, além de oferecer um bom resultado na fritura.

Você também pode usar a gordura hidrogenada ou gordura de palma, que são vendidas por um preço próximo ao do óleo de algodão, e também possuem um tempo de vida útil semelhante. Essas opções são encontradas no mercado em baldes de 15 quilos, geralmente.

- **Como escolher uma fritadeira?**

Os modelos elétricos são boas opções, já que controlam melhor a temperatura, o que ajuda a evitar que seu óleo queime. A capacidade da fritadeira também é importante para ter agilidade, já que você deve respeitar o limite para garantir que os produtos fiquem totalmente imersos no óleo.

Com uma demanda grande de salgados para fritar por dia, vale a pena investir em uma fritadeira de água e óleo, que possui um sistema para purificar o óleo e evita que os resíduos afetem o cheiro e o sabor dos produtos.

- **Como evitar que os salgados estourem?**

O salgado estourando na hora de fritar, geralmente, significa que tinha ar ou água no interior, mas também pode ter relação com a parede de massa e o tempo de fritura.

Usar ou não uma máquina de salgados para produzir não afeta nesse resultado, o importante é garantir que seu recheio tenha uma boa liga, que a parede de massa tenha uma boa espessura e que o óleo esteja na temperatura certa (a qualidade na produção é a maior segurança!).

- **Posso reaproveitar o óleo da fritura?**

Quando o óleo escurece, engrossa, solta fumaça e fica com cheiro forte, é sinal que saturou e está na hora de trocar. Se ainda estiver bom para usar novamente, você pode coar para tirar os resíduos do óleo, guardar em um recipiente escuro e reutilizar depois.

Para fazer o descarte correto, uma boa dica é procurar empresas que fazem essa coleta, algumas delas até oferecem recompensa pelo óleo descartado.

CONSULTOMAQ
Quem tem, fala bem!

fritadores



empanadeiras



masseiras



masseiras planetárias



modeladoras de salgados



WWW.CONSULTOMAQ.COM.BR

Espero que esta apostila ajude o seu negócio. Boa sorte na sua produção!



Eu sou a Claudia Salgados, youtuber, professora e salgadeira profissional.

@claudiasalgadosjf

www.youtube.com/@ClaudiaSalgados