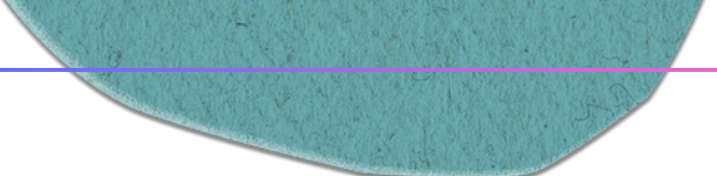


Aline Mendonça

SABOR EM SINTONIA

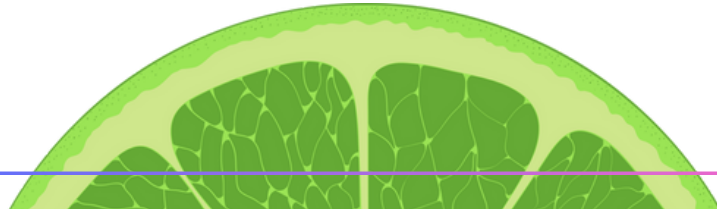
*Guia de petiscos e
bebidas.*





Os petiscos são uma ótima opção para acompanhar bebidas, sejam elas alcoólicas ou não. A escolha do petisco ideal pode ser determinante para a harmonização dos sabores com a bebida escolhida. Alguns exemplos de petiscos simples e saborosos incluem amendoins, queijos, azeitonas, batatas fritas, entre outros. Para acompanhar esses petiscos, existem diversas opções de bebidas, como cervejas, vinhos, drinks e refrigerantes.

A escolha da bebida ideal também pode influenciar na harmonização dos sabores. Por exemplo, uma cerveja mais encorpada pode combinar bem com petiscos mais salgados, enquanto um vinho branco pode ser uma boa opção para petiscos mais leves. Em resumo, a escolha dos petiscos e bebidas pode ser uma experiência gastronômica sofisticada e prazerosa, desde que haja uma harmonização adequada dos sabores.



A harmonização dos sabores pode aprimorar a experiência gastronômica, especialmente ao combinar petiscos diversos com bebidas, sejam elas cervejas, drinks alcoólicos ou não alcoólicos. A prática da harmonização busca realçar os sabores dos alimentos e das bebidas, criando uma combinação agradável para o paladar. Existem algumas regras básicas para a harmonização, como a escolha de bebidas leves para pratos delicados, visando a complementaridade de sabores, ou a combinação por contraste, que adiciona novas características à experiência. Por exemplo, drinks amargos podem ser harmonizados com petiscos como embutidos, enquanto bebidas cítricas combinam bem com alimentos gordurosos, ajudando a amenizar o sabor pesado. Até mesmo bebidas não alcoólicas, como sucos naturais e chás gelados, podem ser harmonizadas com os pratos adequados. A harmonização de petiscos de boteco com vinhos também é uma prática comum, como por exemplo, bolinho de costela com vinho tinto ou dadinho de tapioca com vinho branco. Essas combinações buscam realçar os sabores dos petiscos e das bebidas, proporcionando uma experiência gastronômica mais completa e agradável.



Pratos Simples:

Mini Tacos de Frango:

- Peitos de frango grelhados e desfiados
- Tortilhas de milho
- Guacamole e salsa

Batatas Bravas:

- Batatas cortadas em cubos
- Molho bravo (tomate, alho, páprica)
- Maionese de alho

Bruschettas de Tomate e Queijo:

- Fatias de pão italiano
- Tomates maduros
- Queijo feta ou muçarela
- Manjericão fresco

Canapés de Salmão:

- Fatias de pão integral
- Cream cheese
- Salmão defumado
- Dill fresco



Mesa de Frios:

Queijos e Embutidos:

- Gouda, cheddar, salame, presunto
- Azeitonas e pickles

Patês e Torradinhas:

- Patê de atum
- Patê de azeitonas
- Torradinhas e pães variados

Ceviche de Camarão:

- Camarões cozidos e marinados em limão
- Cebola roxa, coentro, pimenta dedo-de-moça

Espetinhos de Linguiça:

- Linguiça cortada em pedaços
- Pimentões coloridos
- Cebola

Tira gosto com cerveja



Existem diversos petiscos que combinam bem com cerveja e podem ser facilmente preparados para aproveitar a saborosa refeição. Aqui estão algumas sugestões de petiscos para acompanhar cerveja:

Mix de : Salaminho e frios , azeitona, amendoim

Pão de alho

Chips de batatas / Salgadinhos

Bolinho de mandioca

Iscas de carne

Tábua de frios

Guacamole com nachos

Batata frita ou rústica

Coxinha de frango

Pastéis - de carne, frango, queijo

Dadinhos de tapioca

Bolinho de bacalhau

Chips de vegetais em tigela / Espetinho de frutas

Calabresa acebolada

Espetinho de frios - diversos

Bolinho de grão-de-bico

Bolinho de feijoada

Chips de batata-doce com páprica

Iscas de frango à passarinho

Batata recheada à milanesa

Frango à passarinho com molho (pimenta / mostarda)

Provolone empanado

Batata rústica com cheddar e bacon

Essas são apenas algumas das muitas opções interessantes para acompanhar uma bela gelada. Você pode experimentar outras combinações para encontrar a sua preferência pessoal.

Existem diversos tipos de cerveja, cada um com características distintas de sabor, aroma e cor. Alguns dos tipos mais conhecidos são:

- Pilsen: Cerveja clara, leve e refrescante, com baixo teor alcoólico e amargor suave. Algumas das marcas mais comercializadas no Brasil são Skol, Brahma, Antarctica e Bohemia.
- Lager: Cerveja de baixa fermentação, com sabor suave e aroma discreto. Algumas das marcas mais comercializadas no Brasil são Heineken, Stella Artois e Budweiser.
- IPA (India Pale Ale): Cerveja de alta fermentação, com sabor amargo e aroma intenso de lúpulo. Algumas das marcas mais comercializadas no Brasil são Colorado, Tupiniquim e Dogma.
- Weissbier: Cerveja de trigo, com sabor frutado e aroma de banana e cravo. Algumas das marcas mais comercializadas no Brasil são Erdinger, Paulaner e Franziskaner.
- Algumas cervejas importadas também são bastante populares no Brasil, como a belga Stella Artois e a mexicana Corona. As cervejas artesanais também têm ganhado espaço no mercado brasileiro.

