

Manipulação de alimentos



COMO LIMPAR O CAMARÃO

- Se comprar o camarão com casca, retire primeiro a cabeça e depois a casca, podendo ou não deixar a cauda, dependendo da receita.



Mesmo o camarão ensacado e congelado raramente vem todo limpo. Importante: a tripa ou veio escuro de um camarão é o seu trato intestinal que, se não for retirado, dará um sabor amargo, além de ser desagradável de mastigar (parece areia). Portanto, deve ser retirado do camarão cru antes de cozinhar.

- Com uma pequena faca afiada, faça um corte superficial ao longo do lombo do camarão para expor o veio intestinal.
- Retire-o com a ponta da faca, depois enxague o camarão debaixo de água fria corrente e ponha no escorredor para secar. Está pronto para ser temperado.



Veja em detalhes todo o processo no vídeo a seguir:



<https://www.youtube.com/watch?v=CSw6v1lwmgI>

Pesquise um receita simples de camarão, para indicar para sua turma, e acrescente os cuidados necessários à higiene pessoal para que não haja contaminação do alimento. Indique também uma forma de preservar o prato depois de pronto.