

Manipulação de alimentos



Como preparar lagosta

Mergulhe-as em água na temperatura ambiente com sal, ervas aromáticas, pimenta em grãos e salsinha. Leve ao fogo para ferver, assim a carne fica mais macia. Ferva por aproximadamente 3 minutos e a carne estará cozida. Para que não encolham, antes de aferventar, amarre cada lagosta numa tábua e assim ficarão da forma original. Amarre-a com um barbante grosso, dobrando com jeito a parte da cauda para dentro, sobre a barriga. Deixe esfriar na própria água da panela.

Como limpar: Pode-se retirar a cabeça, a cauda e as patinhas se preferir. Nas lagostas com pinças (lagostas americanas e europeias), remova a carne já cozida com a ajuda de um martelo. Segure o corpo da lagosta com cuidado e enfie um garfo na abertura obtida pela retirada da cauda. Force o garfo com jeito e retire toda a carne, sem ter que quebrar a carapaça, ou com uma tesoura própria de cozinha, com a parte da barriga voltada para cima, vá cortando a casca sem estragar a carapaça.



<https://www.youtube.com/watch?v=XpZsKXeo5DE>

No vídeo acima, temos uma demonstração de como limpar a lagosta. Assista com atenção para melhor assimilar essa técnica. Depois faça um relatório de todos os pontos positivos e negativos mostrados no vídeo em relação à segurança alimentar, higienização dos alimentos e higiene pessoal. Você considera seguro consumir os alimentos mostrados no vídeo? Justifique.