

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA**  
**FARROUPILHA – CAMPUS SÃO BORJA**

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**RODRIGO SILVA MEDEIROS**

**LÍNGUA DE TRATO**  
**MEMORIAL DESCRITIVO DA DISCIPLINA DE TCC II**

**SÃO BORJA**

**2022**

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA**  
**FARROUPILHA – CAMPUS SÃO BORJA**

**RODRIGO SILVA MEDEIROS**

**LÍNGUA DE TRATO**

**MEMORIAL DESCRITIVO DA DISCIPLINA DE TCC II**

**Trabalho apresentado como requisito parcial para a aprovação na disciplina de TCCII, do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja.**

**Orientadora: Me Camila Nemitz de Oliveira Saraiva**

**Professora de TCC II: Dra. Luciana Marona Monks**

**SÃO BORJA**

**2022**

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA**  
**FARROUPILHA – CAMPUS SÃO BORJA**

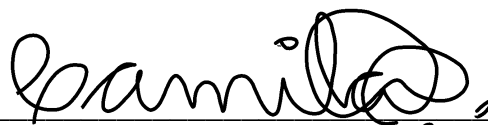
A orientadora, Professora Me Camila Nemitz de Oliveira Saraiva e o aluno Rodrigo Silva Medeiros, abaixo assinados, certificam-se do teor do Memorial Descritivo produzido na disciplina de TCC II, do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal Farroupilha.

**LÍNGUA DE TRATO**

elaborado por

  
Rodrigo Silva Medeiros

Como requisito parcial para a aprovação na Disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso II.



Professora Me. Camila Nemitz de Oliveira  
Saraiva

---

Professor Me. Charles Graziotin  
Componente da Banca

---

Professora Dra. Marianna Pozzatti Martins  
Siqueira  
Componente da Banca

**SÃO BORJA**

**2022**

## HISTÓRICO DA CONSTRUÇÃO DA PREPARAÇÃO

Tomando como base as pesquisas desenvolvidas no TCC I, intitulado de “Charqueadas: inventário das entranhas”, que abordou como tema o destino dos miúdos retirados do gado abatido nas Charqueadas de Pelotas durante o ciclo, que durou do século XVIII ao início do século XX, chamou especial atenção a utilização da língua bovina para a alimentação. Diferentemente do destino de alguns outros miúdos, a língua não era desprezada, descartada ou inutilizada.

Há dois momentos, no Ciclo do Charque, que se destaca a utilização desse alimento. Em um primeiro, primitivo, utilizava-se para o preparo da língua a técnica da salga, que era a mesma usada para os demais cortes de carne destinados a elaboração do charque propriamente dito. Dessa forma ela era utilizada para a alimentação dos trabalhadores.

No segundo momento, que se inicia a partir da metade final do século XIX, com a chegada de imigrantes alemães na região de Pelotas, a língua passa a ter um aproveitamento comercial em forma de conserva destinada a exportação.

Por essas peculiaridades encontradas na pesquisa do primeiro trabalho, foi escolhido esse ingrediente, a língua bovina, como o insumo principal para a elaboração do prato, que é o objeto formativo do TCC II.

O nome do trabalho é uma corruptela do termo popular “língua de trapo”, que se refere a uma pessoa que fala demais; que não guarda segredos, tagarela, enfim. O termo “Língua de trato” foi usado para referir sobre tratamento técnico que é dado ao insumo, saindo da tradicional técnica doméstica de cozinhar até ficar macia.

A língua é um ingrediente difícil de encontrar em cardápios de restaurantes e, também, pode-se dizer, que controverso no prato da família brasileira, no sentido de “amor ou ódio” – às vezes simplesmente por a pessoa imaginar o órgão em funcionamento na boca do animal, e isso lhe causar repulsa, sem jamais ter provado. Quando aparece, geralmente é na trivial maneira acompanhada por ervilhas. Quase uma unanimidade popular essa apresentação: língua com ervilhas.

É uma proteína barata, que não exige muita técnica de

preparo, exceto que seja exposta a uma longa cocção para deixá-la macia e palatável, além da retirada de sua pele, que é difícil de ser digerida pelo nosso organismo, além de favorecer na penetração dos temperos, ou da cura, como no presente caso.

O prato desenvolvido para este segundo trabalho foi o croquete de língua bovina defumada, que será acompanhada de *honus* de ervilha e creme de alho e limão. Sendo assim, optou-se por apresentar a língua com uma técnica de charcutaria, transformando-a em um embutido e, à partir deste, preparando um novo produto: o croquete.

O croquete é um prato muito popular no Brasil. Comum nas padarias, botequins, festas familiares e, ultimamente, vem aparecendo em cardápios como uma opção de entrada ou petisco para restaurantes com ênfase mais gastronômica.

Não foi deixado de lado o gosto popular da tradicional apresentação com a leguminosa ervilha. O 'casamento' clássico entre os dois ingredientes seguirá na tônica da construção do prato, porém terão preparos com uma maior elaboração de técnicas culinárias.

Com inspiração em ares gastronômicos mais modernos, motivado por novas tendências de transformar o popular em um produto mais elaborado, como se observa na mídia e nas redes sociais, surgiu a idéia de fazer esse prato. Outra justificativa importante é que essa elaboração partiu de três elementos distintos e aparentemente distantes, que se unem para o resultado final, que são: miúdos, comida de boteco e culinária árabe.

A apresentação e decoração do prato será de maneira mais contemporânea, como tem-se visto nos locais que apresentam petiscos dessa natureza. Será usado um prato retangular, com os croquetes perfilados em linha horizontal, lastreados com uma base do *honus*, para não correrem o risco de sair da posição. Haverá o acompanhamento, em uma molheira, do *honus* para ser passado sobre o croquete após cada mordida, ou conforme o comensal desejar. Para arrematar a apresentação e dar nuances diferente, mas sem interferência da combinação proposta, há um creme de alho e limão, que riscará o prato, caso o comensal sinta a necessidade de acidez para o seu paladar.

Nas questões que agregam as características nutricionais acredita-se que este é um prato completo, pois apresenta a língua como fonte de proteína animal, com teor de ferro e zinco, além da ervilha rica em minerais como ferro, cálcio, fósforo e magnésio, vitaminas do complexo B, além da vitamina C e, por fim, o gergelim, na forma de pasta, que possui gorduras boas, fibras, vitaminas, bem como minerais e proteínas. Possui ainda, como fontes de carboidratos, a farinha de trigo, presente no molho bechamel e na crosta empanada.

As características organolépticas estão presentes nas combinações de cores, texturas, formas, sabores e aromas que contemplam esse prato.

## **2 AS TÉCNICAS APLICADAS NO DESENVOLVIMENTO DA PREPARAÇÃO**

Utilizaram-se técnicas da disciplinas de Garde Manger e, principalmente, os cuidados técnicos e de assepsia, de Higiene e Segurança no Trabalho, pois o longo processo de cura da língua requer cuidados constantes desde a compra até a defumação. Também importantes no processo de criação do prato final, foram as cadeiras de Técnicas Básicas de Cozinha, Cozinha de Criação e Gastronomia Internacional. Esse conjunto de componentes curriculares abriu as portas da curiosidade, da criatividade e do conhecimento para a execução desse preparo que culminou no resultado final.

Para tanto, foi utilizada uma língua inteira, a *toilette* da peça foi executada removendo o couro que a reveste, bem como os excessos de gordura e as terminações nervosas e escuras encontradas na carne. Com a proteína, foi utilizada a técnica de cura por meio líquido, através uma salmoura por equilíbrio.

Friza-se, que em razão de ser um músculo rígido e que apresenta muita gordura, utilizou-se a técnica de injetar, através do uso de uma seringa, a cura líquida por toda extensão da peça. Esse procedimento coloca o interior da peça em contato com a salmoura, correndo menos risco de contaminação e acelera o processo de cura. Logo após ficou submersa na cura

por sete dias.

Após esse período, ocorreu a segunda etapa, a defumação. Onde a língua foi lavada para tirar o excesso de sal externo. À seguir, foi seca com papel toalha com o intuito de retirar o máximo de umidade possível, ainda assim, ficou uma noite sobre uma grade aberta na geladeira, para ressecar um pouco mais.

O processo de defumação envolveu três etapas, são elas: a secagem, que foi a remoção da umidade superficial, a defumação propriamente dita, feita através da exposição a fumaça, e a cocção da carne. Assim chegou-se ao resultado final pretendido.

Na ausência de uma câmara de defumação, esse processo foi feito de maneira doméstica ou seja, utilizou-se uma panela grande e uma grelha, e foram utilizados ervas secas, temperos e folhas secas de árvores frutíferas para desenvolver a fonte de fumaça e calor. Esse procedimento durou, aproximadamente, seis horas para se chegar ao resultado. Onde era aferida a temperatura interna da língua, com a utilização de um termômetro digital, aonde tinha que chegar a temperatura interna de, no máximo, 80 graus.

Após a defumação a língua foi desfiada. Uma observação importante, é o fato de ser mais fácil desfiiá-la ainda quente, ou morna. A partir do seu resfriamento, ela se torna mais compacta em função do enrijecimento da gordura entremeada.

Depois de desfiada, foi refogada no azeite, com cebola e alho e acrescentado o molho bechamel para dar a liga. Essa mistura foi levada a geladeira até firmar e poder serem moldados os croquetes, que em seguida foram empanados e levados ao freezer para congelamento. Por se tratar de uma liga a base de molho bechamel, que com o calor voltará a sua forma mais líquida, a melhor maneira de fritar por imersão é com os croquetes congelados, assim não correrão o risco de se desmancharem ao entrar em contato com o óleo quente.

O *homus* de ervilha, inspirado no *homus tahine* - prato tradicional do Oriente Médio - foi feito com ervilhas frescas branqueadas, processadas com *tahine*, azeite e uma pitada de sal. Da receita original, foi trocado o grão de bico pelas ervilhas, por ficar com uma textura muito semelhante quando cozidas. Além, claro, agregar a cor verde ao preparo.

Por fim, o creme de alho e limão é um preparo muito comum em estabelecimentos de comida árabe, geralmente é oferecido nas casas que oferecem o tradicional sanduíche kebab. É uma emulsão a frio de claras de ovos, óleo vegetal (foi usado o de girassol), alho in natura, sal e sumo de limão. Consiste em colocar os ingredientes no recipiente e fazer a emulsão com a utilização de um mixer. Esse molho dará o toque de acidez que, para alguns necessário, e que foi retirado do homus. É um complemento a critério do comensal.

### **3 DESENVOLVIMENTO DA PREPARAÇÃO GASTRONÔMICA**

Foram efetuados três testes para identificar qual seria a melhor maneira para preparar e apresentar este prato.

Primeiramente, a língua bovina foi cozida com a pele em panela de pressão, como normalmente se faz domesticamente. O resultado não foi nada surpreendente. Acredita-se que tenha ficado normal, um prato simplificado do dia a dia.

Nos dois próximos testes, foram empregadas técnicas mais elaboradas, técnicas mais clássicas de preparo e conservação de alimentos. Foi utilizada a técnica de confitar em gordura suína, após foi feita a cura, e, posteriormente, foi aplicada a técnica da defumação.

A língua confitada apresentou uma riqueza de sabores e aromas impregnados pelo longo “cozimento” em banha temperada com ervas frescas, alho e especiarias. Ela manteve a coloração de carne cozida, acinzentada, derivando da ação do calor. Apresentou uma certa untuosidade, pois a língua é uma carne que apresenta gordura entremeada. Porém esse ainda não era o resultado pretendido.

Por fim, a cura e a defumação foram aplicadas a essa proteína. Atingiu-se, com essas técnicas, o resultado esperado, que surpreendeu pelas características de coloração, textura, aroma e sabor. A língua internamente manteve a cor ‘avermelhada’ em decorrência da cura, e externamente apresentou cor de mogno, amadeirada. O sabor da proteína ficou mais acentuado, além do sabor e aroma que a fumaça da defumação acrescentou.



Outro fator importante foi o tempo de conservação onde não percebeu-se alterações das propriedades organolépticas.

O resultado obtido com as duas técnicas fica evidente conforme a observa-se a figura abaixo.

Figura 1: imagem: língua com a ação da cura e defumação, com coloração avermelhada. Imagem à direita: língua confitada, com coloração marrom acizentada.



Fonte: acervo do pesquisador, 2022.

Observa-se que o corte da imagem à esquerda mostra a língua na ação da cura e defumação onde mantém a coloração, enquanto na imagem da direita tem-se a língua que foi confitada onde se nota a ação do cozimento da proteína, mudando a coloração.

Por sua vez, no primeiro teste do *homus* de ervilha, a leguminosa foi temperada com sumo de limão, conforme a receita original do *homus tahine*, mas a acidez não combinou com o sabor adocicado da ervilha. Foi feito um novo teste, sem o limão, o que tornou mais agradável e alcançou o resultado esperado.

Em razão da ausência da acidez do limão no preparo do *homus*, o toque ácido fica por conta do molho que é acrescido ao prato, mas não é obrigatório a sua utilização, como se fosse, por exemplo, um molho de pimenta que acompanham pratos em restaurantes de comidas nordestinas.

#### **4 DESCRIÇÃO DO RESULTADO DA PREPARAÇÃO**

O croquete frito por imersão apresenta a crocância, inerente ao método de preparo que foi empregado. A utilização do molho bechamel para dar liga à língua desfiada, ao invés dos costumeiros farinha de rosca e ovo, dá a umidade necessária e a sensação de se desfazer na boca. Sente-se o sabor característico da língua, fator atribuído a cura. O sabor defumado ficou sutil, mas presente na preparação.

O *homus* de ervilha tem a mesma característica do *homostahine*, uma pasta de pouca fluidez com a presença de pedaços pequenos de ervilha. É um preparo rústico. Não tem o aveludado e maciez de uma maionese, por exemplo. É presente o adocicado da ervilha, bem como é presente o sabor do *tahine*.

Ambos na boca, tem-se a lembrança no paladar do que se tentou buscar, a tradicional combinação da língua com ervilha, só que preparados em separado e de maneiras bastante diferentes da usual.


Ao acrescentar o molho de limão e alho, há uma complementação ao paladar em razão da acidez.

## 5 FICHA TÉCNICA

Acadêmico:	Rodrigo Silva Medeiros	Instituição:	IFFar						Curso de Gastronomia
Receita:		Língua defumada							
Classificação:		Embutido				Custo Total:		30,10	
Rendimento da Receita em kg:		1000,000		Código:		Custo por kg:		27,37	
Rendimento em Porções:		6	Porção g	0,180	Data:		Custo por Porção Unitária:		5,47
Ingredientes	Quantidade Operacional	Quant. Líquida	Unidade	Fator de Correção	Quant. Bruta	Unidade	Preço Unitário	Unidade	Custo Total
Língua bovina	1 unidade	1,000	kg	1,41	1,410	kg	19,26	kg	27,16
Sal	20 gr	0,020	kg	1,00	1,000	kg	1,94	kg	0,03
Açúcar	10 gr	0,020	kg	1,00	1,000	kg	5,20	kg	0,10
sal de cura	0,02 gr	0,002	kg	1,00	1,000	kg	12,00	gr	0,02
Ácido Ascórbico	0,002 gr	0,002	kg	1,00	0,250	gr	8,00	gr	0,06
Água	QB				0,000	0		0	0,00
							Valor dos Ingredientes		27,37
							Margem de Segurança		10,00 %
							Valor do Custo da Receita		30,10
MODO DE PREPARO					INTERPRETAÇÃO				
Fazer a limpeza da língua. Colocar em um recipiente a língua, cobrir com água gelada e pesar os temperos nas porções: Sal 2%, açúcar 1%, sal de cura 0,02% e antioxidante 0,02%. Misturar à água. Injetar essa cura na língua. Levar a geladeira e mexer diariamente. processo leva 7 dias. Escorrer, secar e levar a língua para a câmara de defumação até seu interior chegar à temperatura de 80 graus. Desfiar. Reservar.									
tábua, faca, seringa, recipiente com tampa.									

<b>Acadêmico:</b> Rodrigo Medeiros		<b>Instituição:</b> IFFAR				<b>Curso de Gastronomia</b>			
<b>Receita:</b> Molho Bechamel									
<b>Classificação:</b> molho				<b>Custo Total:</b>		<b>5,63</b>			
<b>Rendimento da Receita em kg:</b> 560 gr		<b>Código:</b>		<b>Custo por kg:</b>		<b>5,12</b>			
<b>Rendimento em Porções:</b> 6		<b>Porção g</b> 90,000		<b>Data:</b>		<b>Costo por Porção Unitária:</b> <b>5,12</b>			
Ingredientes	Quantidade Operacional	Quant. Líquida	Unidade	Fator de Correção	Quant. Bruta	Unidade	Preço Unitário	Unidade	Custo Total
Farinha de trigo	30 gr	0,030	kg	1,00	0,030	kg	4,12	kg	0,12
Leite	500 ml	0,500	l	1,00	0,100	l	4,80	l	2,40
Manteiga	30 gr	30,000	kg	1,00	0,200	kg	11,00	kg	2,20
nóz moscada	0,01 gr	0,010	kg	1,00	0,050	kg	5,00	kg	0,25
Pimenta do reino	0,01 gr	0,010	kg	1,00	0,010	kg	15,00	kg	0,15
Sal	QB								0,00
							<b>Valor dos Ingredientes</b>		<b>5,12</b>
							<b>Margem de Segurança</b>		<b>10,00 %</b>
							<b>Valor do Custo da Receita</b>		<b>0,51236</b>
									<b>5,64</b>
MODO DE PREPARO					INTERPRETAÇÃO				
Derreter a manteiga em fogo baixo e acrescentar a farinha. Ir colocando o leite aos poucos, sempre mexendo até ficar espesso. Temperar e reservar.									
MISE EN PLACE / UTENSÍLIOS									
Panela, fouet, colher de silicone.									

<b>Acadêmico:</b> Rodrigo Silva Medeiros		<b>IFFar</b>				<b>Curso de Gastronomia</b>			
<b>Receita:</b> Homus de ervilha									
<b>Classificação:</b> Guarnição				<b>Custo Total:</b>		<b>12,68</b>			
<b>Rendimento da Receita em kg:</b> 400 gr		<b>Código:</b>		<b>Custo por kg:</b>		<b>11,53</b>			
<b>Rendimento em Porções:</b> 8		<b>Porção g</b> 50 gr		<b>Data:</b>		<b>Costo por Porção Unitária:</b> <b>1,44</b>			
Ingredientes	Quantidade Operacional	Quant. Líquida	Unidade	Fator de Correção	Quant. Bruta	Unidade	Preço Unitário	Unidade	Custo Total
ervilha congelada	300 gr	0,300	kg	1,00	0,300	kg	6,98	kg	6,98
Tahine	30 gr	0,030	kg	1,00	0,500	kg	32,00	kg	1,92
alho	0,05 gr	0,050	kg	1,08	0,010	gr	27,90	gr	0,28
Salsinha	0,01	0,100	kg	1,10	0,110	kg	5,00	kg	0,55
Azeite de Oliva	50 ml	0,050	l	1,00	0,050	l	36,00	l	1,80
Sal	QB								
							<b>Valor dos Ingredientes</b>		<b>11,53</b>
							<b>Margem de Segurança</b>		<b>10,00 %</b>
							<b>Valor do Custo da Receita</b>		<b>1,15290</b>
									<b>12,68</b>
MODO DE PREPARO					INTERPRETAÇÃO				
Branquear as ervilhas. Colocar todos os ingredientes no processador de alimentos até se tornar uma pasta uniforme.									
MISE EN PLACE / UTENSÍLIOS									
Processador de alimentos, espátula de silicone.									

<b>Acadêmico:</b> Rodrigo Silva Medeiros		<b>Instituição:</b> IFFar				<b>Curso de Gastronomia</b>			
<b>Receita:</b> Croquete de língua defumada									
<b>Classificação:</b> Petisco				<b>Custo Total:</b>		<b>24,12</b>			
<b>Rendimento da Receita em kg:</b> 400 gr				<b>Código:</b>		<b>Custo por kg:</b> 10,78			
<b>Rendimento em Porções:</b> 1		<b>Porção g</b> 0,425		<b>Data:</b>		<b>usto por Porção Unitária:</b> 24,12			
Ingredientes	Quantidade Operacional	Quant. Liquidada	Unidade	Fator de Correção	Quant. Bruta	Unidade	Preço Unitário	Unidade	Custo Total
Língua defumada	180 gr	0,180	kg	1,00	0,180	kg	30,10	kg	5,42
Cebola	200 gr	0,200	kg	1,03	0,206	kg	4,80	kg	0,99
Alho	20 gr	0,020	kg	1,08	0,022	kg	27,70	kg	0,60
Bechamel	90 gr	0,090	kg	1,00	0,090	kg	5,63	kg	0,51
Salsinha	10 gr	0,010	kg	1,10	0,011	kg	2,00	kg	0,02
Sal	QB				0,000	kg		kg	0,00
Homus de ervilha	50 gr	0,050	kg	1,00	0,050	kg	1,85	kg	1,85
Molho de alho e limão	20 gr	0,020	kg	1,00	0,020	kg	0,42	kg	0,42
Farinha de rosca	150 gr	0,150	kg	1,00	0,150	kg	9,56	kg	1,43
Farinha de trigo	150 gr	0,150	kg	1,00	0,150	kg	4,12	kg	0,61
Ovo	01 unid	0,065	kg	1,12	0,007	Unidade	0,68	Unidade	0,68
Óleo de soja	1000 ml	1,000	l	1,00	1,000	l	9,40	l	9,40
<b>Valor dos Ingredientes</b>								<b>21,92</b>	
<b>Margem de Segurança</b>								<b>10,00 %</b>	
<b>Valor do Custo da Receita</b>								<b>24,12</b>	
<b>MODO DE PREPARO</b>					<b>INTERPRETAÇÃO</b>				
<p>refogar a língua na cebola e alho. Acrescentar o bechamel, a salsinha. Refrigerar. Pesar a massa e modelar os croquetes. Congelar. Fritar por imersão em óleo. Dispor no prato uma base de homus, colocar os croquetes sobre essa base. Decorar com um pouco de homus sobre o croquete, riscar o prato com o molho de limão e alho e decorar com a salsinha.</p>									
<b>MISE EN PLACE / UTENSÍLIOS</b>									
Panela, balança, escumadeira.									

<b>Acadêmico:</b> Rodrigo Silva Medeiros		<b>Instituição:</b> IFFar				<b>Curso de Gastronomia</b>			
<b>Receita:</b> Molho de alho e limão									
<b>Classificação:</b> molho				<b>Custo Total:</b>		<b>4,21</b>			
<b>Rendimento da Receita em kg:</b> 200,000		<b>Código:</b>		<b>Custo por kg:</b>		<b>0,02</b>			
<b>Rendimento em Porções:</b> 20		<b>Porção g</b> 0,425		<b>Data:</b>		<b>Costo por Porção Unitária:</b> <b>0,21</b>			
<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade Operacional</b>	<b>Quant. Líquida</b>	<b>Unidade</b>	<b>Fator de Correção</b>	<b>Quant. Bruta</b>	<b>Unidade</b>	<b>Preço Unitário</b>	<b>Unidade</b>	<b>Custo Total</b>
Clara de ovo	2 unid	0,120	kg	1,00	0,120	kg	9,39	kg	1,13
Óleo de girassol	100 ml	0,100	l	1,00	0,100	l	16,00	l	1,60
Alho	0,05 gr	0,050	kg	1,00	0,050	kg	3,00	kg	0,15
Limão	1 unid	0,080	kg	2,26	0,181	kg	5,25	kg	0,95
Sal	QB	0,000	kg	1,00	0,000	kg	1,94	kg	0,00
<b>Valor dos Ingredientes</b>								<b>3,83</b>	
<b>Margem de Segurança</b>								<b>10,00 %</b>	
<b>Valor do Custo da Receita</b>								<b>4,21</b>	
<b>MODO DE PREPARO</b>					<b>INTERPRETAÇÃO</b>				
Mixer todos os ingredientes.									
<b>MISE EN PLACE / UTENSÍLIOS</b>									
Mixer, espátula de silicone.									