



Conheça os 4 termos culinários mais importantes da gastronomia

Para um bom amante da gastronomia, a habilidade de combinar pratos específicos com bons vinhos, as técnicas para atingir o melhor dos alimentos e a forma como cada gosto tem seu protagonismo é fundamental para gerar experiências culinárias completas. Por isso, certas técnicas devem ser trabalhadas para que tudo isso possa acontecer da melhor forma possível.

Você sabe o que quer dizer, por exemplo, selar uma carne ou saltear legumes? No post de hoje você vai conhecer 4 dos **termos culinários mais usados pelos chefs** para acertar nos seus próximos pedidos ou até mesmo para colocar em prática nas suas próprias preparações. Acompanhe!

1. Harmonizar



Quem ama vinhos conhece a importância da combinação dos pratos com essa bebida de sabores tão específicos para que um não se sobressaia demais em relação ao outro. Mas como exatamente fazer a [harmonização](#)? Isso vai depender de alguns **fatores relacionados à refeição que pretende fazer**.

Para começar, é preciso entender as características do alimento que se tem no prato. É uma carne branca ao molho de ervas? Experimente um tinto seco. Um peixe? Prefira vinhos leves e aromáticos. Carne vermelha? Tente um Merlot. As possibilidades são muitas e você vai perceber com mais clareza a diferença que faz degustar determinadas comidas com um vinho adequado.

2. Saltear



Esse é um dos termos culinários mais presentes no preparo das refeições em casa, e se você cozinha provavelmente já usou, mas costuma chamar por outro nome. Não acredita? Pois saiba que saltear nada mais é do que **refogar os alimentos em óleo**.

Essa técnica é utilizada principalmente com legumes, e é importante estar atento para que eles não grudem na panela nem queimem, preservando seu sabor, textura e cores vibrantes.

3. Clarificar



Já ouviu falar em [manteiga clarificada](#)? Ela tem um gosto bem mais leve e é mais saudável do que a manteiga comum. Isso porque ela passa por um processo muito usado na gastronomia para adquirir essas características tão peculiares e apreciadas por quem gosta de cozinhar.

Clarificar consiste em **remover resíduos sólidos tanto de manteigas quanto de caldos**, deixando-os com uma aparência mais límpida. Para ter sucesso no processo é preciso aquecer o ingrediente em fogo baixo. Com o tempo, as impurezas formam uma camada na superfície do líquido ou fundo da panela, que deve ser removida com uma escumadeira ou utensílio semelhante.

Caldos clarificados podem ser usados para fazer [consommés](#) (tipo de sopa muito utilizado na culinária francesa) e a manteiga em preparações de alta temperatura. É importante salientar que, durante o processo de clarificação, **o líquido não pode ferver**, sob o risco de adquirir cor e sabor.

4. Selar



É uma forma de “envelopar” carnes para que seus líquidos não escapem, preservando a suculência do alimento. Para [selar](#) o ideal é levar a carne à panela em fogo alto com um fio de óleo, virando constante e rapidamente para que não queime e **garantindo que todos os lados entrem em contato com o calor do recipiente**. Uma carne perfeitamente selada tem aspecto dourado e seu interior é macio e sucoso.

Conhecer os termos culinários que listamos no post que você acabou de conferir ajuda a desenvolver uma relação mais próxima com cada item do prato, proporcionando experiências muito mais ricas e marcantes. Suas preparações em casa e os seus pedidos nos restaurantes serão muito mais completos a partir de hoje!

Quais desses termos você já conhecia? Tem algum preferido ou gostaria de compartilhar outros que não foram mencionados no conteúdo? Deixe seu comentário!