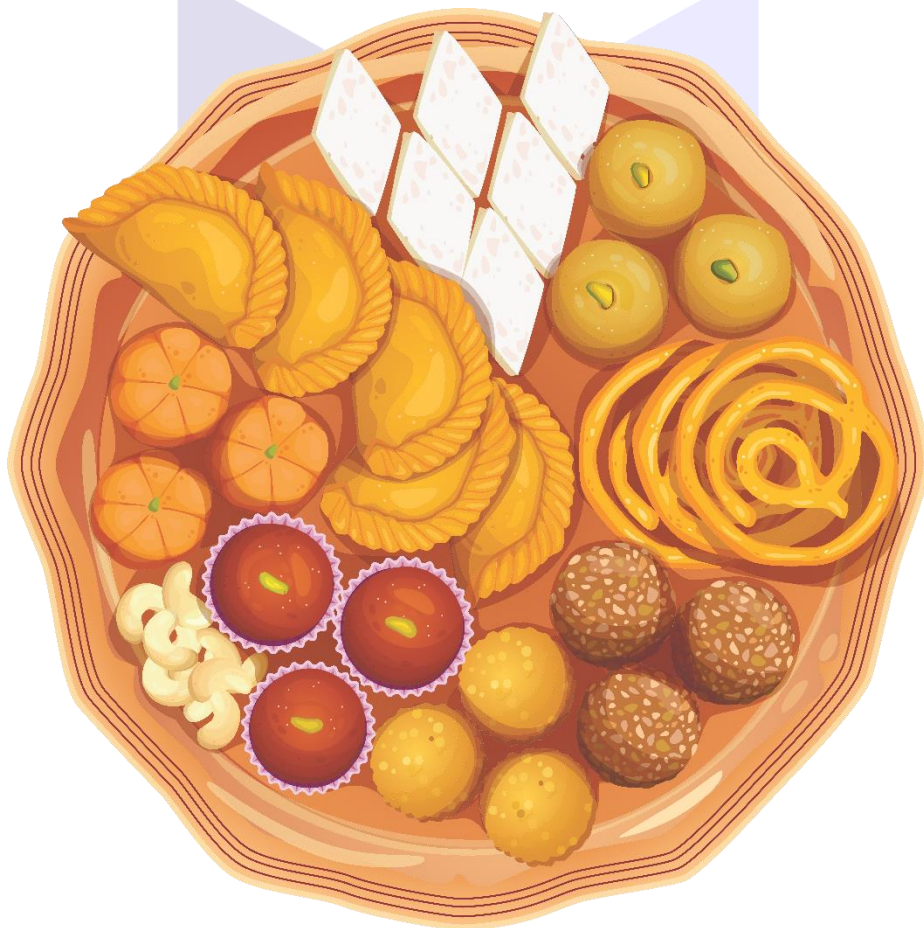


Salgados para Festas

IDEA
.com.br



Como armazenar salgados fritos e assados no congelador e depois descongelá-los

A lucratividade da comercialização de salgados é crescente nos dias atuais, e um aspecto crucial para o sucesso desse negócio é saber congelar e descongelar corretamente salgados fritos e assados, garantindo assim sua frescura e sabor. Clientes prezam principalmente por consistência e paladar, preferindo produtos que parecem e sabem estar frescos.

Veja a seguir instruções revisadas:

Passos para congelar salgados fritos e assados

Congelando salgados fritos:

1. Prepare os salgados, deixando-os prontos e empanados, mas sem fritá-los. A fritura deve ser feita apenas no momento de servir.
2. Disponha os salgados em um recipiente de vidro ou outro que seja suficientemente amplo para que eles não fiquem amontoados. Coloque-os no freezer por duas horas, até que estejam firmes.
3. Após o congelamento inicial, transferir os salgados para sacos específicos para congelar alimentos e mantenha-os no freezer até o momento de venda.

Esses passos impedem que os salgados se deformem ou grudem uns nos outros durante o congelamento.

Congelando salgados assados:

1. Os salgados assados, como esfirras e empadinhas, devem ser pré-assados antes de serem congelados. Assa-se até que a massa comece a dourar, depois, desliga-se o forno e espera-se esfriar.
2. Após esfriar, coloque-os lado a lado no freezer por duas horas, e então, transfira-os para sacos de congelamento.

Dicas para descongelar salgados

Deixe descongelar naturalmente:

Para manter a qualidade do sabor, é recomendado que os salgados sejam descongelados naturalmente. Descongelar no forno ou no micro-ondas pode resultar em uma massa dura e a possibilidade de o salgado ficar frito por fora e meio congelado por dentro.

Não abra a embalagem:

Durante o descongelamento, mantenha as embalagens fechadas para evitar desidratação, que pode resultar em perda de umidade e suculência, deixando a massa mais firme quando fritos ou assados.

Cuidado com o tempero:

Lembre-se que o congelamento tende a intensificar o sabor dos alimentos. Portanto, evite exagerar nos temperos, principalmente no sal. Faça testes para encontrar a quantidade ideal de tempero e observe a diferença depois de descongelar. Além disso, prefira ingredientes que não são perecíveis, assim, você pode armazená-los por mais tempo.

Não recongele:

Salgados que foram descongelados não devem ser recongelados. O descongelamento altera a textura dos salgados e pode comprometer o sabor. Uma forma de evitar esse problema é separar em saquinhos a quantidade exata de cada venda. Assim, você descongela apenas o necessário e evita o recongelamento.

Tempo máximo de congelamento:

Evite congelar salgados assados que contém ovos ou queijos em pedaço, pois são ingredientes perecíveis que podem estragar facilmente e comprometer a qualidade do produto. Em geral, salgados como coxinha, esfirra, croquete ou quibe podem

ser congelados por até 3 meses. Tortas salgadas podem durar até 6 meses no freezer. Já bolinhos e pãezinhos de queijo têm o tempo de congelamento recomendado de até 2 meses.

