

CHURRASCO

1. Realizar um churrasco completo para a patrulha ou matilha com a presença de seu examinador.
2. Elaborar uma lista completa dos itens necessários para um churrasco (carnes, refrigerantes, temperos, acompanhamentos, etc.) para um determinado número de pessoas acordado com seu examinador.
3. Realizar uma visita a uma churrascaria e um açougue de sua cidade e identificar o que aprendeu, incluindo os métodos adotados e informações interessantes do local escolhido.
4. Informar, através de ilustração, onde ficam localizados (nos bovinos, suínos e aves), os principais cortes para churrasco, tais como costela, picanha, cupim, etc.
5. Apresentar um trabalho ilustrado, demonstrando as formas de preparo e técnicas utilizadas em alguns lugares do mundo, e também informar como a palavra churrasco é escrita em pelo menos 5 idiomas diferentes.
6. Relatar ao seu examinador quais os tipos de fogo que podemos utilizar no churrasco, e como isso pode interferir no paladar da carne, bem como as regras de segurança para lidar com o fogo.
7. Informar quais os cortes mais comuns utilizados pelos brasileiros, e listar 3 tipos de tempero utilizado nas carnes.
8. Demonstrar como devemos espetar as carnes com segurança, e qual a forma correta de colocar o espeto ou grelha na churrasqueira, bem como sua limpeza.
9. Demonstrar as técnicas de segurança para manusear as facas do churrasco, como afiá-las e informar quais facas são utilizadas para os cortes da carne.