

Cozinha de chef

Arquiteta dá dicas para quem quer incrementar o espaço em casa

Zeca Wittner | FOTOS

Se o sonho de ter uma cozinha de restaurante ainda é distante para muitos, alguns cuidados e equipamentos podem melhorar o espaço até de quem não tem muito orçamento para investir. “A primeira coisa a ser observada em uma cozinha de quem quer ter um nível profissional é o acabamento. O ideal é ter o mínimo possível de madeira, um material proibido em cozinhas profissionais, por ser mais difícil de esterilizar”, ensina a arquiteta Renata Zambon Monteiro. Com forte atuação no segmento de cozinhas industriais e professora do curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Senac, ela lançou recentemente o livro *Cozinhas Profissionais*, com orientações para planejar esses espaços.

Apesar de haver equipamentos convencionais de qualidade no mercado, ela diz que não há como comparar com os profissionais – o que pode ser frustrante para quem quer testar seus dotes na cozinha. “Muitas pessoas interessadas em gastronomia não conseguem ter um produto final de alto nível com equipamentos convencionais. O forno comum não dá um resultado como o dos equipamentos profissionais. Considerar a compra de um desses utensílios é importante para quem quer levar a gastronomia à sério”, diz.

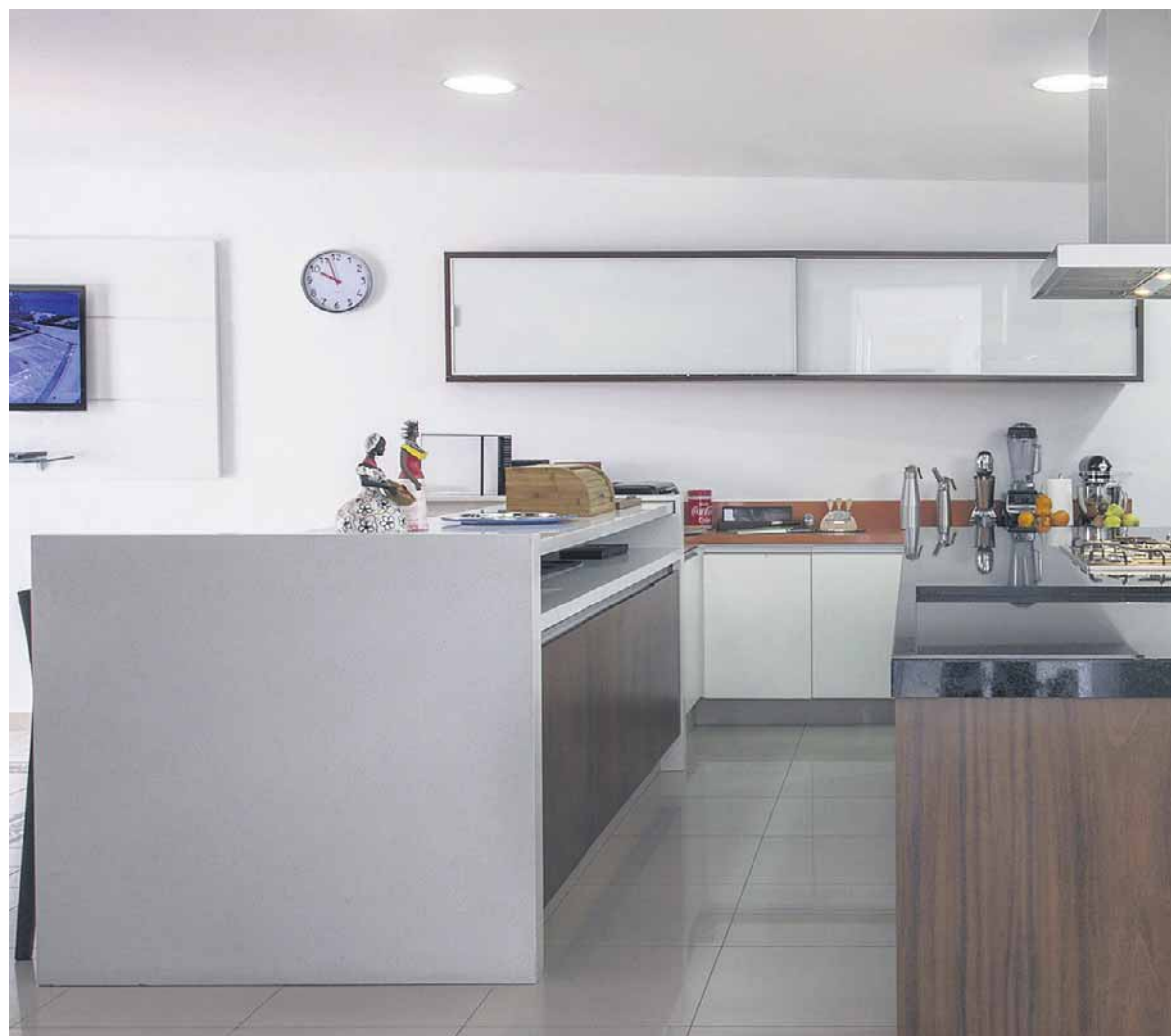
Segundo ela, já existem no mercado produtos em tamanho menor voltados justamente para esse público. E a dica é usar o pouco espaço de uma cozinha residencial da melhor forma possível. “O ideal é ter algo que seja multifunção. Há, por exemplo, um forno que pode sozinho fritar batata, grelhar hambúrguer, cozinhar verduras.”

Mestre em engenharia de alimentos, José Carlos Dias Reis monta cozinhas para chefs como Alex Atala e tem na sua casa alguns equipamentos profissionais para usar no dia a dia: forno combinado, resfriador



COZINHAS PROFissionais

Autora:
Renata Zambon Monteiro
Editora:
Senac
(230 págs.,
R\$ 39,90)



↙
Forno combinado profissional da Intellikit, que cozinha, assa, grelha e frita alimentos

ador rápido de alimentos, máquina de lavar louca com ciclo rápido, entre outros. “O investimento em tecnologia em uma cozinha como esta fica em torno de R\$ 100 mil”, diz.

O representante comercial Thiago Xavier conseguiu ter uma cozinha onde pode servir para os amigos a comida que adora preparar –

“como de restaurante” – com um orçamento bem menor. E garantiu o desejado forno combinado profissional. “Descobri que posso ter a qualidade de um restaurante de alta gastronomia e estar com as pessoas que aprecio no conforto da minha casa.”

/ RODOLFO ALMEIDA e MARCELA LIMA