

Panela de Gravata

Faca de Legumes

Crônicas da Panela - Capítulo I - As Facas

Uma faca de lâmina pequena e projetada para realizar tarefas delicadas, como descascar ou esculpir frutas e legumes.



Daniel Rodrigues

Panela de Gravata

Faca de Tornejar

Crônicas da Panela - Capítulo I - As Facas

Parecida com a faca para legumes, com a diferença da lâmina ser bem curva, para esculpir e tornejar frutas ou vegetais.



Daniel Rodrigues

Panela de Gravata

Faca do Chef

Crônicas da Panela - Capítulo I - As Facas

Uma faca multifuncional projetada para executar várias tarefa na cozinha, não tendo uma função específica, ela se torna uma “coringa” para os cozinheiros.



Daniel Rodrigues

Panela de Gravata

Faca de Desossar

Crônicas da Panela - Capítulo I - As Facas

Lâmina fina, podendo ser longa ou curta, pontiaguda e podendo ser semiflexível ou de corte liso (nesse caso rígida) destinada a separar a carne dos ossos.



Daniel Rodrigues

Panela de Gravata

Cutelo Europeu / Chinês

Crônicas da Panela - Capítulo I - As Facas

Faca similar a uma machadinha, podemos caracterizar o cutelo como uma faca grande. Há diferentes formatos, mas que podem ser categorizado em geral como: europeu ou chinês.



Daniel Rodrigues

Panela de Gravata

Faca de Filetar

Crônicas da Panela - Capítulo I - As Facas

Lâmina longa e de corte liso, na maioria das vezes semi ou totalmente flexíveis, é ideal para retirar a pele de peixes. A diferença dela para a faca de desossar é a flexibilidade da sua lâmina.



Daniel Rodrigues

Panela de Gravata

Faca Serrilhada

Crônicas da Panela - Capítulo I - As Facas

Feitas para cortar pães e por causa do seu formato serrilhado não são facas que serão afiadas ao longo de sua vida, mas mesmo assim duram muito, isto permite que o corte não machuque o alimento a ser cortado.



Daniel Rodrigues

Panela de Gravata

Chaira

Crônicas da Panela - Capítulo I - As Facas

Afiador de facas que devolve o fio das lâminas, também conhecido por fuzil. Normalmente feita em metal bem mais duro e resistente de forma cilíndrica e com ranhuras na sua superfície ferrosa.



Daniel Rodrigues

Panela de Gravata

Garfo Trinchador

Crônicas da Panela - Capítulo I - As Facas

Garfo grande de 2 pontas, usado para fixar o que vai ser cortado.



Daniel Rodrigues

Panela de Gravata

Afiador de Facas

Crônicas da Panela - Capítulo I - As Facas

Aparelho específico para afiar as facas sem a utilização de uma Chaira ou Pedra.



Daniel Rodrigues

Panela de Gravata

Pedra de Amolar

Crônicas da Panela - Capítulo I - As Facas

Tem a função de desgastar o metal para que a faca volte a ficar afiada, recuperando sua função de corte



Daniel Rodrigues

Panela de Gravata

Daniel Rodrigues

Panela de Gravata

Yanagiba

Crônicas da Panela - Capítulo I - Facas Japonesas

É usada para fatiar e preparar cortes delicados de peixes. É a equivalente à faca do chef para os chefs de cozinha, é a primeira faca de um sushiman.



Daniel Rodrigues

Panela de Gravata

Takohiki

Crônicas da Panela - Capítulo I - Facas Japonesas

Possui uma lâmina mais estreita e tem como diferencial a ponta retangular. Apesar do nome remeter ao polvo (tako), essa faca também pode ser utilizada para os cortes de peixes, assim como a yanagiba.



Daniel Rodrigues

Panela de Gravata

Fuguhiki

Crônicas da Panela - Capítulo I - Facas Japonesas

Utilizada para fatiar o (fugu) baiacu. Também pode ser utilizada para o preparo de outros peixes que se necessite de maior delicadeza. Seu formato é semelhante à da Yanagiba, porém mais fina e estreita.



Daniel Rodrigues

Panela de Gravata

Deba

Crônicas da Panela - Capítulo I - Facas Japonesas

É uma faca grossa e pesada, usada para filetar e cortar os ossos e espinhos do peixe. Também possui fio de corte somente em um dos lados.



Daniel Rodrigues

Panela de Gravata

Mioroshideba

Crônicas da Panela - Capítulo I - Facas Japonesas

Junção da Deba com Yanagiba. Mais longa e fina do que a deba, possibilita filetar e até mesmo fatiar o peixe.



Daniel Rodrigues

Panela de Gravata

Usuba

Crônicas da Panela - Capítulo I - Facas Japonesas

Faca tradicional para legumes, originária da região de Kanto (Tokyo) é usada para cortar “folhas finas” de legumes como nabos e cenouras. Possui fio de um lado, o que possibilita cortes precisos.



Daniel Rodrigues

Panela de Gravata

Usuba kamagata

Crônicas da Panela - Capítulo I - Facas Japonesas

Originária da região de Kansai (Osaka) tem o mesmo uso da Usuba, porém, diferente da versão de Tokyo, essa faca possui uma ponta arredondada que facilita trabalhos detalhados.



Daniel Rodrigues

Panela de Gravata

Sake giri

Crônicas da Panela - Capítulo I - Facas Japonesas

Faca especializada para abrir salmão.



Daniel Rodrigues

Panela de Gravata

Sushigiri

Crônicas da Panela - Capítulo I - Facas Japonesas

Faca desenhada para cortar sushi futomaki. Com a lâmina curvada, permite cortar sem esmagar o arroz e o recheio. ma fatia.



Daniel Rodrigues

Panela de Gravata

Kiridashi

Crônicas da Panela - Capítulo I - Facas Japonesas

Usada para fazer cortes e esculturas em legumes e frutas



Daniel Rodrigues

Panela de Gravata

Menkiri

Crônicas da Panela - Capítulo I - Facas Japonesas

Usada para cortar massas..



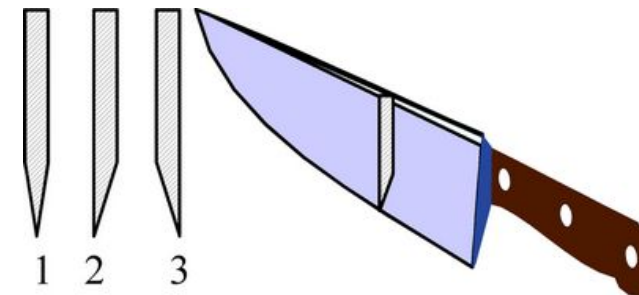
Daniel Rodrigues

Panela de Gravata

Direção do fio

Crônicas da Panela - Capítulo I - Facas Japonesas

1. Fio nos dois lados da lâmina
2. Fio para destros
3. Fio para canhotos



Daniel Rodrigues