

Como come – frutos do mar

Alguns pratos exigem o uso de talheres específicos, enquanto outros podem ser consumidos diretamente com as mãos. Aqui está um guia prático para você aproveitar com segurança e da melhor maneira essas delícias.

Lagosta – deve ser consumida com um quebra-lagosta para abrir a casca e um garfinho específico para retirar a carne. Os molhos podem ser servidos com colher, e um recipiente com água e limão é frequentemente oferecido para limpar as mãos.

Caranguejo – demanda o uso de um martelinho – ou quebra-caranguejo para abrir as patas, sendo comum retirar a carne com um garfinho especial ou até mesmo com os dedos.

Mariscos – deve-se abrir a casca com as mãos ou utilizar um garfo pequeno para retirar a carne, enquanto molhos podem ser consumidos com colher ou pão.

Ostras – são consumidas diretamente da concha sem a necessidade de talheres, apenas com uma faca específica para abrir a casca – ou, se tiver, com um garfinho específico que descola a ostra da casca e pode ser levado à boca.

Camarão – se estiver com casca, utiliza-se as mãos para descascar e um garfo para levar à boca; se estiver sem casca, o ideal é usar garfo e faca.

Dicas Gerais

- Sempre use talheres apropriados quando disponíveis, especialmente em restaurantes sofisticados;
- Em refeições mais informais, não há problema em usar as mãos, principalmente para mariscos, caranguejos e camarões com casca;
- Tenha cuidado ao abrir conchas e cascas para evitar respingos;

- O uso de limão e molhos pode realçar o sabor dos frutos do mar, mas deve ser feito com moderação para não mascarar o gosto original;
- E sempre que usar as mãos e tiver uma lavanda (cumbuca com água) use-a para limpar as mãos evitando limpar diretamente no guardanapo e use-o para secar os dedos.

Os frutos do mar oferecem uma experiência gastronômica única, e saber como degustá-los corretamente torna a refeição ainda mais prazerosa. Seja com talheres ou com as mãos, o importante é aproveitar cada sabor com respeito às tradições e à etiqueta do momento.