

# Food Trucks – qual o truque ?



Muitas vezes há mesinhas improvisadas para apoiar pratinhos e copos. Beleza. Mas, quando isso não acontece o jeito é aprender a comer com classe com as mãos.

**Não seja folgado/a** – nos food trucks onde os espaços são exíguos – é importante compartilhar. Desde o guardanapo ao tempero e a mesinha. Não é hora para privacidade e individualismo.

E também não é o caso de eternizar discussões sobre o que quer que seja em frente ao lugar. Coma, saia logo – dê espaço ao próximo cliente.

O desafio é fazer isso de sem manchar a roupa. E sem cair do salto, claro. Se você for do tipo que adora condimentar pessoalmente seu prato, lembre de apoiá-lo antes em alguma superfície.

E livre-se de acessórios como bolsa (que nem deveria acompanhar em uma situação “almoço no truco”), celulares, etc.

Dessa forma você estará menos propenso a pequenos desastres com molhos, azeites, vinagretes, etc.

Já falamos aqui de algumas comidas tradicionalmente degustadas com as mãos, mas, em frente ao caminhão, a situação é mais delicada pois há muito mais interação e, literalmente não tem muito para onde fugir quando você se atrapalha com alguma coisa.

Só pra recordar: além das tradicionais coxinhas, pastéis, empadinhas, etc tem:

**Comida árabe** – além das esfihas, come-se também o tabule dentro da folha de alface, ou mesmo o falafel, homos, coalhada seca, babahanuch dentro do pão sírio.

**Sushis e sashimis** – são feitos também para comer com a mão! Dito por **Lumi Toyoda**, professora de **etiqueta japonesa** aqui no Brasil. Ocorre que, aqui, a gente acaba afogando o sushi no shoyu e aí não dá certo. A técnica correta é pegar o sushi e molhar o lado do peixe (e não do arroz que pesa e desmonta com o molho). Além de o sabor ficar mais suave, permite que você coma com as mãos – como fazem no Japão.



**Tacos Mexicanos** – também come-se com a mão, mas atenção: se escolher um recheio mais molhado é preciso comer rapidinho senão a massa amolece e se desfaz- facilitando o desastre...

**Empanadas argentinas e chilenas** – na Argentina, todos os nativos comem com as mãos muito naturalmente enquanto os turistas brigam para parti-las com garfo e faca sem perder o recheio.

**Pizza** – na Itália come-se pizza com a mão. Mas, dobra-se o

pedaço ao meio para permitir uma pegada mais firme. E tenha o cuidado de não inclinar, para não escorrer gordura etc.



**Hamburguers e Cachorro quente** – com a mão lógico – desde que não seja o Mac duplo com todos os molhos e ... Em pé não rola...

**Porque é caro se é na rua?** – pois é: nem adianta reclamar. Sanduiche de Food truck não é qualquer sanduíche. O mesmo vale para qualquer tipo de prato ou especialidade. Voce tem ali um Chef (ou aspirante a chef). Portanto, se estiver procurando um bom custo benefício, lembre que é pra focar no charme e na aventura – e esqueça comodidade e frescura...

