

Mesa: o truque simples de aquecer bem a comida



O **Rèchaud** (pronuncia-se rexô e vem do francês) é um pequeno fogareiro colocado para manter a comida quente. Hoje há também pedras quentes e bandejas elétricas que funcionam igualmente, mas não tem o mesmo charme. Na foto acima, vemos um rechaud individual trazido pela copeira de um restaurante no interior da China, onde estive alguns anos atrás.

Ficamos todos fascinados com o visual da bandeja fumegante que ela trazia nas mãos.... Na hora de comer nada mais era do que o nosso bom e conhecido **lâmen** (macarrãozinho fino em caldo de legumes ou galinha). Mas, como estava tão bem apresentado e quentinho (com a velinha individual esquentando sob a sopeira) achamos um manjar do deuses!



Por isso, use e abuse de rèchauds – sejam eles com álcool gel, velas ou bandejas térmicas! Ele pode ficar em cima de um aparador ou do bufê. E é usado em cima da mesa quando o jantar é no estilo Americano e todos ficam acomodados nos sofás e cadeiras fora da mesa. Nesse caso a mesa é usada para colocar a comida com as travessas, pratos e outros elementos.

Dica Importante: a comida deve ser colocada sobre o rèchaud apenas no momento de servir – para que não cozinhe demais por excesso de tempo sobre calor.

