



**COLEGIADO DO CURSO DE GASTRONOMIA  
COORDENAÇÃO DA MONOGRAFIA**

**UMA NOVA FORMA DE UTILIZAR O SIRI (*Collinetes sapidus*) NA  
GASTRONOMIA.**

**SIRÍ AMARRADO COM RECHEIO DE CAMARÃO**

**ILHÉUS - BA**

**2019**



## **COLEGIADO DO CURSO DE GASTRONOMIA COORDENAÇÃO DA MONOGRAFIA**

### **SIRI AMARRADO COM RECHEIO DE CAMARÃO**

Relatório de Conclusão para o Curso de Gastronomia da Faculdade Madre Thais, apresentado como requisito de crédito para a formação acadêmica, obtenção título de Tecnólogo em Gastronomia.

ORIENTADOR: André Rodrigue Cabral dos Santos<sup>1</sup>

GRADUANDO: Ingrid Maria Carvalho Sampaio<sup>2</sup>

**ILHÉUS - BA  
2019**

---

<sup>1</sup> Professor funcionário FMT/unidade de gastronomia

<sup>2</sup> Aluna graduando em gastronomia FMT/2019.

## SUMÁRIO

1. TEMA .....	4
2. OBJETIVO GERAL .....	4
3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	4
4. JUSTIFICATIVA .....	5
5. INTRODUÇÃO.....	6
6. REFERENCIAL TEÓRICO.....	7
6.1.SIRI.....	7
6.2. UTILIZAÇÃO DA CHICORIA.....	7
6.4. CAMARÃO-ROSA.....	8
6.5. URUCUM.....	8
7. METODOS E TÉCNICAS.....	8
7.1. METODOS COCÇÃO.....	8
7.2 TESTES EXECUTADOS.....	9
7.3 INSUMOS UTILIZADO.....	9
7.4 MODO DE FAZER.....	10
7.5 APRESENTAÇÃO.....	10
7. CONCLUSÃO.....	11
8. REFERÊNCIA .....	12

## **1. TEMA**

Siri amarrado com recheio de camarão

## **2. OBJETIVO GERAL**

Desenvolver um novo método de cocção, utilizando o siri e ingredientes da culinária brasileira.

## **3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- a) Valorizar o siri na culinária brasileira;
- b) Utilizar o siri como produto de captação de renda na culinária regional;
- c) Apresentar um novo método de cocção do siri.

#### **4. JUSTIFICATIVA**

A receita apresentada vem trazer uma nova forma de utilizar o siri em uma versão criativa, utilizando insumos genuinamente regionais na procura de novos sabores e forma de cocção diferente.

Proporcionar ao mercado local um novo prato típico que venha agregar e fomentar aos restaurantes locais uma iguaria, única da nossa região, transformando em um achado benéfico e rentável comercialmente.

Valorizar a culinária regional podendo assim incluir esta forma de preparo na área de turismo gastronômico.

Contribuir na cadeia produtiva com mais uma opção de emprego e renda às populações ribeirinhas.

## 5. INTRODUÇÃO

Na gastronomia os siris são utilizados há milênios. Apreciadores dessa iguaria, os consomem de várias formas.

O Brasil possui uma gastronomia rica e variada, com diversidade de hábitos alimentares decorrentes da influência de várias culturas (europeias, indígenas, africana, fronteirica e de outros povos aportados por aqui) no decorrer de 500 anos de história.

Tradicionais receitas brasileiras estão substituindo alguns ingredientes por outros, acrescentando à composição de iguarias.

Existem regiões brasileiras que incluem os siris como prato típico e tradicionais, a exemplo do Espírito Santo, onde é encontrado o referido siri nas mais diversas receitas.

Para valorizar a gastronomia regional a criação dessa nova forma da receita em questão, o gastrônomo voltou seu olhar para o horizonte que o cerca, pesquisando novos sabores com sua identidade cultural.

A busca e valorização pelos produtos exclusivamente brasileiros que possam interagir entre si, proporciona sabores genuínos, melhor aproveitamento de recursos que possam gerar mais opções econômicas.

A receita siri amarrado com recheio de camarão foi criada há dezoito anos atrás como experiência de uma nova forma de cocção, gerou uma boa aceitação no cardápio de lares e restaurantes de amigos.

## **6. REFERENCIAL TEÓRICO**

### **6.1 Siri**

O siri está entre os alimentos encontrados em todo mundo em ambientes marinhos e em estuários (Zona de transição entre mar e rios). A salinidade é um fator importante na distribuição desses organismos no ambiente (Ferreira, A.B.H. Novo dicionário da língua portuguesa 1986 p.1593).

Os siris classificam-se cientificamente como Crustacea (“carapaca dura”) Decapota (dez patas) Brachyura (cauda reduzida) da família dos portunideos. Também conhecido como caranguejos nadadores por possuir uma modificação de seu último par de apêndices locomotores (periopodes) em forma de nadadeiras. Assim possuem uma capacidade maior de locomoção.

Os siris são bem cotados para adeptos de uma alimentação mais nutritiva. Conhecido pela sua dinâmica gastronômica, podendo ser usado de várias formas; cozidos, fritos, assados, em molhos. O valor nutricional do siri também atrai, devido seu valor protéico, conforme citado por Medeiros&Oshiro (1990). Se consumir siri já é uma prática que gera benefícios, associar este produto a outros elementos nutricionais, o torna ainda mais valioso.

No Brasil, os siris, além de serem encontrados na fauna acompanhantes de muitas pescarias, também são capturados por populações ribeirinhas de baixa renda, que fazem desses organismos seu meio de subsistência e/ou de alimentação. (Santos 1990; Branco e Fracassos 2004).

### **6.2 Utilização da chicória**

A chicória pode ser consumida na forma de hortaliça em saladas cruas podendo substituir a alface, ou de forma refogada. Em muitos lugares, é utilizada como um condimento substituindo o coentro. Na receita do siri amarrado com recheio de camarão ela é usada como condimento principal.

### **6.3 Camarão-rosa**

Utilizado no recheio da receita. O Camarão-rosa é um camarão marinho da família dos peneídeos, encontrado do leste dos Estados Unidos ao sul do Brasil. Tal espécie atinge cerca de 18 cm de comprimento e tem o corpo vermelho com pontos escuros. Também é conhecido pelos nomes de caboclo e vilafranca. O nome científico da espécie é *Farfantepenaeus subtilis* (Pérez-Farfante, 1967), A espécie *Farfantepenaeus brasiliensis* (Latreille, 1817) é conhecido popularmente como camarão-branco e são espécies diferentes de um mesmo gênero.

### **6.4 Urucum**

O urucum é o fruto do urucuzeiro, uma planta originária da América tropical, também conhecido como colorau, urucuba, uru-uva e alçafoeira. Atualmente o urucum é usado como um corante natural para dar as cores amarela ou avermelhada ao alimento, utilizado como condimento no prato em questão.

## **7. MÉTODOS E TÉCNICAS**

### **7.2 Métodos de cocção**

A cocção por calor úmido é um método de cocção mais lento, no qual são utilizados água, vapor ou outro tipo de líquido, de modo a promover o amolecimento das fibras dos alimentos, por meio da penetração do vapor no alimento. Neste método de cocção vamos utilizar líquidos que serão utilizados com água potável na fabricação de um caldo feito com a casca do camarão. Barreto (2002, p. 70) afirma que "o domínio dos métodos de cocção e a escolha adequada são essenciais para o sucesso na cozinha. Diferentes técnicas produzem diferentes resultados conforme o tipo de alimento". O autor ainda considera a capacidade de esterilização do processo de cocção, assim como as alterações nas texturas, sabores mudam e cores dos alimentos.

### **7.3 Testes executados**

Foi feito um primeiro teste dentro da cozinha escola da Faculdade Madre Thaís de acordo com o preceito orientado pelo aluno na supervisão do professor André Rodrigues Cabral dos Santos. Onde foram executados alguns ajustes, como utilizar um insumo mais fresco (siri), pois o produto congelado influenciará no produto final.

### **7.4 Insumos utilizados**

- a) Um siri;
- b) 10 grs. de camarão;
- c) um maço de chicória;
- d) um maço de cebolinha;
- e) duas cebolas grandes;
- f) três tomates;
- g) dois dentes de alho;
- h) um pimentão;
- i) duas colheres de farinha de mandioca;
- j) um maço de coentro;
- l) azeite doce quanto baste;
- m) pimenta vermelha;
- n) limão 2 unidades;
- o) leite de coco;
- p) urucum quanto baste;
- q) cordão;
- r) sal;
- s) caldo de camarão um litro.

### **7.5 Modo de fazer.**

Descasque o camarão. Reserve a casca e a cabeça para fazer o caldo com um dente de alho e a folha de chicória.

Coloque o filé do camarão de molho com a cebolinha e o alho, reserve.

Limpe o siri retirando todas as suas entranhas deixando o casco limpo. No casco limpo coloque a farinha e por cima o camarão com algumas folhas de chicória e a pimenta vermelha a cebola. Amarre o siri já limpo no casco, e coloque para cozinhar neste caldo do camarão, com todos os outros ingredientes cortados em rodelas e as folhas picadas. Acrescentar o leite de coco e o urucum.

Deixar na cocção por uns 50 minutos.

Servir desamarrando o cordão.

Deixar o siri de pernas para cima e ir regando.

## **7.6 Apresentação**

O prato é apresentado de forma a valorizar o recheio que se encontra no interior do casco do siri (segue em anexo).

## **8. CONCLUSÃO**

A receita foi elaborada com o objetivo de trazer uma nova composição organoléptica com o aproveitamento dos recursos de insumos genuinamente brasileiros, obtendo uma boa aceitação na avaliação teste de número um, realizada na cozinha escola de gastronomia da Faculdade Madre Thaís. O petisco apresentado valorizou ingredientes da cultura brasileira e ampliou o universo de sabores regionais.

## 9. REFERÊNCIAS

FERREIRA, A. B. H. Novo Dicionário da Língua Portuguesa. Segunda edição. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986. p.1 593

Artigos sobre Clarinetes em [www.cipedia.com](http://www.cipedia.com), Categorias: PortunoideaFrutos do mar "Farfante *penaeus brasiliensis*" no site do ITIS acessado a 5 de agosto de 2009.

Texto retirado do Boletim ICMBio (RECRUTAMENTO DO CAMARÃO ROSA, *Farfante *penaeus subtilis** (PÉREZ - FARFANTE, 1967) (CRUSTACEA: DECAPODA: PENAEIDAE), NO LITORAL SUL DO ESTADO DA BAHIA – BRASIL. Maria do Carmo Ferrão Santos e José Armando Duarte Magalhães.

de JO Branco - 2005 - Citado por 24 - Artigos relacionados  
Joaquim O. Branco; Hélio A. A. Fracassol; Irecê F. Machado; Marcos S. ... sítio de nidificação das aves marinhas no litoral de Santa Catarina (BRANCO 2004), ..

.  
e RG Barreto - 2004 - Artigos relacionados  
Raquel Goulart Barreto ... Nas palavras de Mattelart (2002, p. .... como mercadorias cada vez mais prontas para serem consumidas (Barreto, 2002). ..... 009/2001, disponível em: <http://www.mec.gov.br/cne/pdf/009.pdf>, compreendendo 70 ...

Centro Nacional de Pesquisa e Conservação da ...  
[www.icmbio.gov.br](http://www.icmbio.gov.br) > cepene > boletim-tecnico-cientifico > 17-volume-ii  
OCORRÊNCIA DE JOVENS DE *Panulirus laevicauda* (LATREILLE, 1817) NA ...  
DOS PRIMEIROS ESTÁGIOS JUVENIS DE *Panulirus argus* (Latreille, 1804), ...

## Anexo



Figura 1. Temperos



Figura 2. Siri



Figura 3. Cocção



Figura 4. Empratamento

## FICHA TÉCNICA

Nº referência	RECEITA 1
Preparações	SIRI AMARRADO, COM RECHEIO DE CAMARÃO.

Custo Total	R\$ 15,33
Custo Porção	R\$ 2,55
Índice de Custo	40%
Preço de Venda	R\$ 3,57

Rendimento :	UM	Porção(oes)	1 PORÇÃO
--------------	----	-------------	----------

Produto	Quantidade Líquida	Uni	Preço Bruto	Rendimento	Quantidade Bruta	Preço Líquido
SIRI	6		R\$ 12,00	UM	UM	R\$ 2,00
CAMARÃO	100grs	k	R\$ 37,00	UM	100grs	R\$ 3,70
CHICÓRIA	UM MAÇO	U	R\$ 3,00	UM	UM	R\$ 3,00
CEBOLINHA	UM MAÇO	U	R\$ 3,00	UM	UM	R\$ 3,00
CEBOLA	150grs	k	R\$ 5,00	UM	150grs	R\$ 0,75
TOMATE	200grs	k	R\$ 3,00	UM	200grs	R\$ 0,60
ALHO	5grs	k	R\$ 18,00	UM	5grs	R\$ 0,09
PIMENTÃO	50grs	k	R\$ 15,00	UM	50grs	R\$ 0,75
FARINHA DE MANDIOCA	20grs	k	R\$ 6,00	UM	20grs	R\$ 0,12
COENTRO	UM MAÇO	U	R\$ 3,00	UM	UM MAÇO	R\$ 3,00
AZEITE DE OLIVA	100 ml	L	R\$ 12,00	UM	100 ml	R\$ 1,20
PIMENTA VERMELHA	20grs	K	R\$ 6,00	UM	20grs	R\$ 0,12
LIMÃO THAITI	50grs	k	R\$ 8,00	UM	50grs	R\$ 0,40
LEITE DE COCO	200 ml	L	R\$6,00	UM	200 ml	R\$ 1.20
URUCUM	100grs	K	R\$ 6,00	UM	100 g	R\$ 0,60
CORDÃO	QBS	M	R\$ 12,00	UM	QBS	R\$ 1,00
SAL	QBS	K	R\$ 1,00	UM	QBS	R\$ 0,05
CALDO DE CAMARÃO	1000 l	L	R\$0.50	UM	1000 l	R\$ 0,50
					Total	R\$ 15,33

#### MODO DE FAZER

1. Descasque o camarão, e reserve a casca e a cabeça para fazer o caldo com um dente de alho e as folhas da chicória.
2. Coloque o filé do camarão de molho com a cebolinha e o alho, reserve.
3. Limpe o siri retirando todas as suas entranhas deixando o casco limpo.
4. No casco limpo coloque a farinha e por cima o camarão com algumas folhas de chicória e a pimenta vermelha, a cebola.
5. Amarre o siri já limpo no casco com o cordão, e coloque para cozinhar nesse caldo do camarão, com todos os outros ingredientes cortados em rodelas e as folhas chifonadas.
6. Acrescentar o leite de coco e o urucum em pó.
7. Deixar na cocção por uns 50 minutos.
8. Deixar o siri de carapaça para cima e ir regando.
9. Servir o siri desamarrando o cordão.