



Lista de utensílios e equipamentos

Estes são os **utensílios e equipamentos que costumamos utilizar nas sessões**, caso não tenhas algum entra em contacto comigo (geral@blogdaspice.com ou pelo IG) para vermos uma alternativa:

- Frigideiras: uma ou duas de cerca de 20 cm
- Tachos e panelas: vários, considera pelo menos uns 3 ou 4 de diversos tamanhos. Podes sempre lavar e reutilizar porém perderás tempo neste processo.
- Facas: em principio já terás todos os alimentos pré-preparados para utilização na sessão mas mantém 1 faca grande e uma pequena por perto.
- Tábuas de corte: 1 para vegetais e 1 para proteína animal (caso utilizes).
- Varinha mágica: para os molhos e algumas receitas que vamos fazer.
- Processador ou triturador: para hambúrgueres, almôndegas e afins (não precisa de ser a Bimby mas não pode ser daqueles muito pequenos só para cebola e alho).
- Pegas e panos de cozinha: 2 ou 3 para teres à mão dão sempre jeito.
- Recipientes para acondicionar a comida: sou sempre apologista de usarmos os que já temos em casa, idealmente de tamanho pequeno/médio e herméticos para a comida durar mais tempo. Para congelação gosto de usar sacos de congelação para não ocupar tanto espaço no frigorífico.

Como vêes são tudo coisas básicas de cozinha, nada elaborado, porque a cozinha do dia a dia quer-se simples! 😊