




União dos Escoteiros do Brasil
GRUPO ESCOTEIRO CÔNEGO SORG - 346RS
Carazinho - RS
Mais Escoteiros, Melhores Cidadãos



ROTEIRO DE ESPECIALIDADE CHURRASCO

ÁREA : *SERVIÇOS*

Nome: _____

Ramo: _____ 

Examinador: _____

Profissão: _____ 

Nível 1: ____/____/____

Nível 2: ____/____/____

Nível 3: ____/____/____

	Data	Assinatura
1. Realizar 1 (um) churrasco completo para a matilha/patrolha ou matilha com a presença de seu examinador.		
2. Elaborar uma lista completa dos itens necessários para 1 (um) churrasco (carnes, refrigerantes, temperos, acompanhamentos, etc.) para 1 (um) determinado número de pessoas acordado com seu examinador.		
3. Realizar uma visita a uma churrascaria e 1 (um) açougue de sua cidade e identificar o que aprendeu, incluindo os métodos adotados e informações interessantes do local escolhido..		
4. Informar, através de ilustração, onde ficam localizados (nos bovinos, suínos e aves), os principais cortes para churrasco, tais como costela, picanha, cupim, etc.		
5. Apresentar 1 (um) trabalho ilustrado, demonstrando as formas de preparo e técnicas utilizadas em alguns lugares do mundo, e informar como a palavra churrasco é escrita em pelo menos 5 (cinco) idiomas diferentes.		
6. Relatar quais os tipos de fogo que podemos utilizar no churrasco, e como isso pode interferir no paladar da carne, bem como as regras de segurança para lidar com o fogo.		

<p>7. Informar quais os cortes mais comuns utilizados pelos brasileiros, e listar 3 (três) tipos de tempero utilizado nas carnes.</p>		
<p>8. Demonstrar como devemos espetar as carnes com segurança, e qual a forma correta de colocar o espeto ou grelha na churrasqueira, bem como sua limpeza.</p>		
<p>9. Demonstrar as técnicas de segurança para manusear as facas do churrasco, como afiá-las e informar quais facas são utilizadas para os cortes da carne.</p>		