

A onda dos finger foods

Copinhos, garfinhos, palitinhos, tudo 'inho'. Esta é a base para um cardápio delicioso e ao mesmo tempo, prático e charmoso. Finger foods e cups foods, as tão famosas miniporções, são saborosos petiscos e sobremesas servidos em minipratos, cumbuquinhas, copos, xícaras e palitos (tubo bem pequeno). Esse modo de servir permite que as pessoas comam em pé.

Em tradução livre, finger food significa "comida para comer com os dedos", mas o termo é utilizado para se referir a qualquer comida servida em porções únicas.

Receber com finger food é perfeito para festas e encontros em que não é possível todos os convidados sentarem à mesa. O segredo de uma recepção como essa é apostar em um cardápio variado e caprichar na arrumação da mesa. O chef Fábio Guerra, do Buffet Finger Food, sugere o serviço de um garçom quando a recepção for para mais de 50 pessoas. Champanhe, vinho e cerveja, além de água e refrigerante, são os acompanhamentos ideais para esse tipo de encontro.



Na verdade, para servir no estilo finger foods você pode preparar qualquer receita, aquela que domina como ninguém ou uma que tradicionalmente é servida em travessas, o que manda neste caso, é mesmo a maneira de servir.