



CULINÁRIA

1. Abrir latas de conserva, cortar legumes e preparar uma bebida.
2. Identificar os utensílios necessários para a preparação de uma refeição definida pelo examinador.
3. Fritar ovos e preparar saladas, decorando os pratos, e preparar uma bebida quente.
4. Fazer uma lista dos mantimentos com quantidades necessárias para uma refeição festiva para a Seção.
5. Explicar como conservar os alimentos conforme a temperatura ambiente.
6. Preparar um cardápio equilibrado para um acampamento de final de semana, calculando as quantidades dos gêneros para a Patrulha.
7. Cozinhar para a Patrulha durante um acampamento de final de semana, a lenha e a gás, demonstrando cuidados com a segurança e a higiene.
8. Preparar alguma iguaria da cozinha mateira, como pão de caçador, ovo na laranja, ovo no espeto, carne moída no espeto, etc.
9. Projetar e participar da montagem da cozinha do canto da Patrulha em um acampamento, justificando os cuidados adotados para reduzir os riscos de incêndio.
10. Elaborar um cardápio variado para um dia, somente com comidas mateiras.
11. Preparar, em um acampamento, três tipos de sobremesa.
12. Limpar e preparar uma peça de carne.
13. Limpar e preparar um peixe.
14. Construir uma intendência no canto de Patrulha, durante um acampamento.
15. Preparar uma refeição para a Patrulha sem utilizar utensílios (cozinha mateira).