



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ  
INSTITUTO DE CULTURA E ARTE  
BACHARELADO EM GASTRONOMIA

LARISSA BARBOSA DANTAS

UMA TENTATIVA DE UNIFICAR O CONCEITO DE *HORS-D'OEUVRE*

FORTALEZA

2018

LARISSA BARBOSA DANTAS

UMA TENTATIVA DE UNIFICAR O CONCEITO DE *HORS-D'OEUVRE*

Trabalho de Conclusão de Curso elaborado e apresentado com o fim de obtenção do título de Bacharela em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará.

Orientadores: Hermano José Maia Campos Filho (conteúdo) e Leandro Pinto Xavier (metodologia).

FORTALEZA

2018

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação  
Universidade Federal do Ceará  
Biblioteca Universitária

Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

---

D213t Dantas, Larissa Barbosa.

Uma tentativa de unificar o conceito de hors-d'oeuvre / Larissa Barbosa Dantas. – 2018.  
23 f. : il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Instituto de cultura e Arte, Curso de Gastronomia, Fortaleza, 2018.

Orientação: Prof. Esp. Hermano José Maia Campos Filho.

Coorientação: Prof. Dr. Leandro Pinto Xavier.

1. Garde manger. 2. Hors-d'oeuvre. 3. Conceito. I. Título.

CDD 641.013

---

LARISSA BARBOSA DANTAS

UMA TENTATIVA DE UNIFICAR O CONCEITO DE *HORS-D'OEUVRE*

Artigo submetido a banca examinadora da Universidade Federal do Ceará, como requisito para obtenção do grau de Bacharela em Gastronomia.  
Área de concentração: *Garde manger*.

Aprovada em 05/12/2018.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Esp. Hermano José Maia Campos Filho (Orientador)  
Universidade Federal do Ceará – UFC

Prof. Dr. Leandro Pinto Xavier  
Universidade Federal do Ceará - UFC

Prof. Me. Leopoldo Gondim Neto  
Universidade Federal do Ceará - UFC

À minha mãe, Graça, à minha avó, Rita, e à minha babá, Maricô, em cujos dotes culinários sempre me inspirei.

## **AGRADECIMENTOS**

Aos professores Hermano Filho, pelo admirável amor à causa agroecológica; Leandro Xavier, pelo desenvolvimento do pensamento crítico proporcionado; e Leopoldo Gondim, pelo espírito empreendedor inspirador.

À professora Alessandra Carneiro, pelo aprendizado adquirido ao longo do exercício das funções de monitora do Programa de Iniciação à Docência.

Ao meu pai, Francisco Dantas, e ao meu irmão, Ítalo Dantas, cujas críticas na posição de comensais ajudaram no aprimoramento das técnicas de preparo e execução de receitas.

Aos meus queridos irmãos, Adriana Zeraik e Arthur Pimentel, por acreditarem mais no meu potencial do que eu própria.

Ao cunhado, Márcio Zeraik, pelos inúmeros momentos de lazer compartilhados, e à cunhada, Stéphanie Scott, pelas gratuitas consultas durante as já não tão frequentes crises de enxaqueca.

Aos meus sobrinhos Rafael Zeraik, Pedro Zeraik e Nicolas James, pelo amor incondicional que despertaram em mim uma maior vontade de ser alguém melhor.

Aos queridos amigos Eduardo Bruno e Paulo dos Santos, pela acolhida sempre calorosa, pela companhia durante todo o curso e pelas experiências de vida compartilhadas.

Aos velhos amigos, especialmente Adriana Benevides, Diane Maia, Eduardo Pachêco, Juliana Lacerda, Lana Oliveira, Larissa Barros, Lorena Nunes, Nathália Cardoso, Ricardo Goyanna, Samuel Feitosa e Tiago André, pelo apoio que cada um, à sua maneira, forneceu-me ao longo desta jornada.

“Se for para chorar pelo leite  
derramado, que seja então pelo leite  
condensado!”

Elizabeth Gilbert

## RESUMO

Dentro do ramo gastronômico *garde manger*, almeja-se formular um conceito unificado de *hors-d'oeuvre* após análise de diversos conceitos encontrados na doutrina. Conclui-se que os autores tratados, Culinary Institute of America (2014), Gisslen (2012), Instituto de Culinária Americana (2011) e Kövesi *et al* (2007) concordam em três fatores acerca da preparação em questão: tamanho, finalidade e momento do serviço. Desta maneira, sugere-se como conceito único para fins didáticos de *hors-d'oeuvre* as preparações em pequenas porções servidas antes da refeição com a finalidade de estimular o apetite. Por fim, trata-se dos principais tipos de *hors-d'oeuvre* para fins de exemplificação.

Palavras-chave: *Garde manger*. *Hors-d'oeuvre*. Conceito.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 e Figura 2 - <i>Hors-d'oeuvre</i> .....	14
Figura 3 e Figura 4 - <i>Hors-d'oeuvre</i> .....	17
Figura 5 e Figura 6 - Canapés.....	19
Figura 7 e Figura 8 - Canapés.....	20

## SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO .....	10
2	METODOLOGIA .....	12
	2.1 Pesquisa Bibliográfica .....	12
	2.2 Pesquisa Exploratória.....	12
	2.3 Pesquisa Qualitativa.....	13
3	<i>HORS-D'OEUVRE</i> .....	14
	3.1 Tipos de <i>hors-d'oeuvre</i> .....	17
	3.1.1 <i>Canapés</i> .....	19
4	CONCLUSÃO .....	22
	REFERÊNCIAS.....	24

## 1 INTRODUÇÃO

A presente pesquisa bibliográfica versará sobre *hors-d'oeuvre*, espécie do gênero gastronômico *garde manger*. Buscar-se-á analisar e esmiuçar diversos conceitos encontrados na doutrina. Por fim, serão enunciadas as principais preparações que são consideradas tipos de *hors-d'oeuvre* pelos diversos autores.

Justifica-se a relevância da pesquisa em razão da necessidade de maior discussão acadêmica sobre o tema *hors-d'oeuvre*, considerando que a Gastronomia ainda é uma ciência extremamente carente de produção científica. Ademais, diante da diversidade de conceitos de *hors-d'oeuvre*, por vezes confusos e alguns deles até mesmo antagônicos entre si, há certa dificuldade na sua definição objetiva e clara, motivo pelo qual se dará especial atenção a este ponto da pesquisa.

A falta de consenso entre variados autores na pesquisa bibliográfica sobre o que seriam *hors-d'oeuvre* foi o problema que instigou esta autora a aprofundar o tema na tentativa de, buscando compreender a sua essência, bem esclarecer e expor esta que é uma das inúmeras situações de penumbra doutrinária que permeiam a Gastronomia.

As hipóteses da pesquisa consubstanciam-se na possibilidade de criar, após análise de autores diversos, um conceito unificado para *hors-d'oeuvre* com fins meramente didáticos bem como de verificar se há consenso sobre quais preparações seriam espécies deste gênero.

Ressalta-se que não se pretende esgotar o assunto. Ao contrário, destina-se o artigo decorrente deste projeto tão-somente a um estudo aprofundado do tema para uma maior compreensão da conceituação de *hors-d'oeuvre*.

O primeiro obstáculo com que se depara em matéria de *hors-d'oeuvre*, no entanto, é a diminuta bibliografia a tratar do assunto, cuja leitura evidencia uma variedade de conceitos desprovidos de consenso resultando num esvaziamento de didática a dificultar sua devida apreensão.

O objetivo geral da pesquisa, portanto, é levantar a discussão sobre o tema *hors-d'oeuvre* com o fim de enriquecer a produção científico-acadêmica na

Gastronomia. Ademais, como objetivo específico, busca-se ter fundamentos lógicos suficientes para criar um conceito didaticamente adequado de *hors-d'oeuvre* a facilitar sua assimilação pelos estudantes de Gastronomia, gastrônomos e estudiosos da culinária em geral.

## 2 METODOLOGIA

Embora não tenha a pretensão de ser uma exposição de vanguarda, a presente pesquisa pretende ampliar a discussão científico-acadêmica sobre *hors-d'oeuvre*, analisando as ideias de autores diversos além de instigar leitores que ainda não travaram contato com o tema, fomentando eventuais debate e discussão benéficos às construção e evolução do conhecimento.

Abaixo, segue a classificação da presente pesquisa considerando a metodologia utilizada.

### 2.1 Pesquisa Bibliográfica

Quanto aos procedimentos técnicos, conforme Prodanov *et al* (2013), as hipóteses serão investigadas através de pesquisa do tipo bibliográfica, procurando explicar o problema através da análise da literatura já publicada em forma de livros que envolva o tema *hors-d'oeuvre*.

### 2.2 Pesquisa Exploratória

Quanto aos objetivos, será exploratória, uma vez que “tem como finalidade proporcionar mais informações sobre o assunto [...] possibilitando sua definição e seu delineamento” (PRODANOV *et al*, 2013) por meio de levantamento da conceituação e dos tipos de *hors-d'oeuvre*.

### 2.3 Pesquisa Qualitativa

Quanto ao ponto de vista da forma de abordagem do problema, segundo Prodanov *et al* (2013), a pesquisa será qualitativa, pois não busca critérios de representatividade estatística numérica, mas uma análise indutiva dos pesquisadores acerca da natureza e essência de *hors-d'oeuvre*, em especial da fundamental importância da generalização do conceito deste para a Gastronomia.

### 3 HORS-D'OEUVRE

Inicialmente, ressalta-se que o termo, da língua francesa, é utilizado tanto para o singular como para o plural, conforme ressaltado por Gisslen (2012).

A leitura das referências evidencia a variedade de conceitos, por vezes contraditórios, a definir essa expressão dentro da seara gastronômica. A verdadeira falta de consenso entre as definições dadas pelos diferentes autores é motivo de preocupação, uma vez que não se tem conseguido elaborar uma maneira clara e didática a exprimir a essência dos *hors-d'oeuvre*.



Figura 1 e Figura 2 - *Hors-d'oeuvre*.

Há quem se atenha ao tamanho das porções, à finalidade, à maneira e ao momento do serviço ou à comparação na tentativa de conferir-lhe um significado esclarecedor.

O conceito formulado por Kövesi *et al* (2007) é bastante objetivo: "Frios ou quentes, os *hors-d'oeuvres* são **pequenas porções** de alimento servidos **antes da refeição** para **abrir o apetite**." (KÖVESI *et al*, 2007, grifo nosso). Por fim, é acrescentado os tipos de serviços possíveis nesta definição quando Kövesi *et al* (2007) afirmam serem "dispostos em mesas ou servidos por garçons (serviço de coquetel)."

Por comparação, o *Culinary Institute of America* distinguiu aperitivos de *hors-d'oeuvre* com base no momento em que o serviço é realizado, entendendo que não haveria tantas diferenças entre a comida servida como um ou outro.

A distinção entre aperitivos e *hors-d'oeuvre* tem mais a ver com a maneira e o momento em que cada um é servido do que com a comida em si. Caracteristicamente servidos como **prelúdio a uma refeição**, os *hors-d'oeuvre* constituem um dos itens mais intrigantes e exigentes produzidos pelo *garde manger*. Já **o aperitivo é servido como primeiro prato**. (CULINARY INSTITUTE OF AMERICA, 2014, grifo nosso).

Desta maneira, o instituto conclui que enquanto os *hors-d'oeuvre* antecedem a refeição, os aperitivos seriam o primeiro prato a compô-la.

Indo totalmente de encontro a um dos pontos afirmados acima, Gisslen (2012) trata ambos os termos como sinônimos aos quais são acrescidos tantas outras expressões de igual significado, as quais entendem serem todas intercambiáveis.

[...] **pequenos itens alimentícios** conhecidos por **vários nomes, tais como petiscos, antepastos, tira-gostos, aperitivos, acepipes ou, em francês, hors d'oeuvre**. A função desses alimentos é **abrir o apetite antes do jantar**, geralmente acompanhados de bebidas, e por isso são pequenos e condimentados, ou de sabor picante. (GISSLEN, 2012, grifo nosso).

O autor, inclusive, confirma haver confusão no momento de definir *hors-d'oeuvre* em relação ao termo antepasto.

**Existe certa confusão em relação à diferença, se é que há alguma, entre os termos antepastos e hors d'oeuvre**. Em uma refeição composta por muitos pratos, em geral o primeiro é chamado de antepasto, enquanto as preparações servidas em recepções, acompanhadas de coquetéis, são chamadas de *hors d'oeuvre*. [...] Isso inclui todo tipo de petisco, como canapés e picles, acompanhamentos indispensáveis em recepções e festas. (GISSLEN, 2012, grifo nosso).

Para Gisslen (2012), portanto, a diferença entre *hors-d'oeuvre* e antepastos é este ser o primeiro prato de uma refeição enquanto aqueles seriam preparações de recepções - definidas como todo tipo de petisco -, mantendo um discurso coerente porque defende que "a expressão *hors d'oeuvre* pode ser traduzida literalmente como 'fora do serviço', que quer dizer 'fora da refeição principal ou da parte principal da refeição'."

Por outro lado, o Instituto Americano de Culinária (2011) não comunga do mesmo pensamento apesar de afirmar exatamente o mesmo: "a expressão *hors-d'oeuvre* é francesa e significa 'fora da refeição'." A despeito disso, para ele *hors-d'oeuvre* diferenciam-se dos tira-gostos porque aqueles seriam exatamente os antepastos, enquanto Gisslen (2012) entende que se tratam de termos diversos.

**Enquanto os tira-gostos são servidos separadamente da refeição principal, os *hors-d'oeuvre* representam, tradicionalmente, o antepasto**, cujo papel no menu contemporâneo está se tornando cada vez mais importante. [...] Os tira-gostos clássicos podem ser servidos como *hors-d'oeuvre* aumentando-se ligeiramente o tamanho da porção. (INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA, 2011, grifo nosso).

Ressaltou-se que o tamanho seria importante para distinguir entre *hors-d'oeuvre* e tira-gostos, uma vez que aqueles seriam porções mais generosas. Apesar de generosas, continuam sendo porções pequenas. Assim, afirmando que “o tamanho da porção deve ser apropriado”, destaca que “de modo geral, os *hors-d'oeuvre* devem ser servidos em **porções pequenas.**” (INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA, 2011, grifo nosso).

Observa-se que um dos pontos em convergência entre os autores é o tamanho da preparação definida como *hors-d'oeuvre*: **pequeno**. Neste momento, foi inevitável fazer uma relação com as miniporções “servidas em palitos, tigelinhas, colheres, copos, e até em recipientes comestíveis, como casquinhas de sorvete e minipanquecas” de *finger food*, “literalmente 'comida para comer com os dedos'” que “combina a praticidade na hora de servir, a sofisticação na decoração e a criatividade no preparo” (LEITE, 2015). Isso pode complicar ainda mais a busca do conceito unificado desejado caso se queira optar pelo método da comparação com outras preparações.

O segundo ponto de concordância entre os autores analisados é a finalidade da preparação. Todos os autores afirmam que *hors-d'oeuvre* têm por fim abrir, ou melhor, estimular o apetite. O Instituto Americano de Culinária (2011) explica bem:

[...] *hors-d'oeuvre* são pequenas porções de alimentos saborosos, com a finalidade de **excitar o apetite** apenas o suficiente para permitir total prazer com o prato principal. [...] Eles têm por finalidade **estimular o apetite**, por isso o tempero é da maior importância. (INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA, 2011, grifo nosso)

Como terceiro e último ponto de entendimento entre os autores aqui tratados, tem-se o momento do serviço da preparação em questão. Enquanto Kövesi *et al* (2007) e o Instituto Americano de Culinária (2011) definem tal momento como o anterior à refeição, Gisslen (2012) é mais específico, definindo-o como o anterior ao jantar. Como o jantar é um a espécie do gênero refeição, é fácil simplificar o conceito de *hors-d'oeuvre* neste quesito.



Figura 3 e Figura 4 - *Hors-d'oeuvre*.

Portanto, chega-se à conclusão de que é possível a elaboração de um conceito unificado para *hors-d'oeuvre* a partir de três pontos específicos em que as diversas definições encontradas para a preparação concordam: **tamanho, finalidade e momento do serviço**. Para tanto, é igualmente necessário deixar de lado os demais pontos em que os autores divergem e até mesmo contradizem-se, o que foi notado especialmente no quesito comparativo, quando se buscava diferenciar *hors-d'oeuvre* de outras preparações de pequeno porte.

### 3.1 Tipos de *hors-d'oeuvre*

Em primeiro lugar, é necessário considerar toda a discussão levantada no item anterior acerca da conceituação conferida pelos diversos autores a *hors-d'oeuvre*. Um dos pontos em que os referidos autores não entram em acordo é acerca das preparações consideradas tipos de *hors-d'oeuvre*.

A princípio, cabe lembrar que Gisslen (2012) considera as expressões “petiscos, antepastos, tira-gostos, aperitivos, acepipes<sup>1</sup> ou, em francês, *hors d'oeuvre*” todas sinônimas. Assim, considera como *hors d'oeuvre* “todo tipo de petisco, como canapés e picles, acompanhamentos indispensáveis em recepções e festas.” (GISSLEN, 2012).

---

<sup>1</sup> Prato delicado servido para abrir o apetite; aperitivo, petisco.

No capítulo que versa sobre *hors d'oeuvre*, Gisslen (2012) fala sobre canapés, *cocktails*, *relishes*<sup>2</sup> e *patês* como seus tipos, todos sendo considerados petiscos. Para ele, *relishes* subdividem-se, ainda, em vegetais crus e pickles.

Com outra visão, Kövesi *et al* (2007) consideram como tipos de *hors d'oeuvre* os salgadinhos, canapés, ovas de peixe, mousses frias e *crudités* – que nada mais são que os vegetais crus de Gisslen (2012).

Já para o Instituto de Culinária Americano (2011), “embora os *hors d'oeuvre* sejam porções individuais, atualmente é muito comum que clientes solicitem o serviço de um menu composto inteiramente de *hors d'oeuvre* em recepções e coquetéis”. Desta maneira, entende que seriam tipos de *hors d'oeuvre* “pequenas porções de sopa fria, carne, peixe, queijo, pratos vegetarianos e massas, até sobremesas e confeitos.” (INSTITUTO DE CULINÁRIA AMERICANO, 2011).

O referido instituto fala, ainda, em *hors d'oeuvre* compostos, que seriam barquettes, tortinhas, canapés e aperitivos de colher. O Instituto de Culinária Americano (2011) acrescenta ao gênero *hors d'oeuvre*, ademais, mousses frias salgadas, líquidos, gelatinas e *sorbets* salgados, espumas salgadas e encapsulações além do caviar – que são as ovas de peixe de Kövesi *et al* (2007).

A única preparação considerada como *hors d'oeuvre* sobre a qual há um consenso entre os autores analisados são os canapés. O Instituto de Culinária Americano (2011) e Kövesi *et al* (2007) concordam também quanto ao caviar/ovas de peixe e mousses frias salgadas/mousses frias, respectivamente. Já Gisslen (2012) e Kövesi *et al* (2007), concordam também quanto aos *crudités* (vegetais crus) como *hors d'oeuvre*.

Resta demonstrado, portanto, que, de fato, não há uma concordância entre os autores citados acerca das preparações consideradas como *hors d'oeuvre*, senão quanto aos canapés, os quais passamos a esmiuçar.

---

<sup>2</sup> O *relish*, apesar de mais condimentado, assemelha-se muito ao *chutney* e também tem origem indiana, mas na verdade é uma fruta ou vegetal, bem picado, cozido, colocado em conserva, com sabor agridoce e com bastante especiarias.

### 3.1.1 Canapés



Figura 5 e Figura 6 - Canapés.

Apesar de concordarem que canapés são *hors d'oeuvre*, percebe-se que não há uma concordância na sua definição pelos autores tratados na presente pesquisa.

Segundo Kövesi *et al* (2007), canapés tratam-se de uma preparação clássica composta por quatro etapas:

“dentre as produções de *hors d'oeuvre*, o canapé é um clássico bastante utilizado. Quente ou frio, pode ser composto de uma infinidade de ingredientes e variações. Sua composição é **base + pasta + recheio + decoração.**” (KÖVESI *et al*, 2007, grifo do autor).

Já para Gisslen (2012), concordando tratar-se de preparação tradicional, canapés seriam “sanduíches abertos que são ingeridos com uma só mordida”. No entanto, para este autor, sua composição limita-se a apenas três partes: **base, pasta e guarnição**. Para Gisslen (2012), portanto, a decoração não seria um componente essencial do canapé.

O Instituto de Culinária Americano (2011), por sua vez, entende, assim como Gisslen (2012), que “canapés são pequenos sanduíches abertos”. Porém, a composição seria: **base, pasta e recheio ou cobertura**. A guarnição não seria da essência do canapé, mas um acréscimo opcional, pois determina que “**para lhe conferir uma aparência fresca e atraente, adicione uma guarnição**; escolha algo

que seja ao mesmo tempo vistoso e apropriado ao perfil de sabor do canapé”. (INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA, 2011, grifo nosso).

Como base, Kövesi *et al* (2007) entendem que podem ser usados pão cortado, *tartelletes*, rodela de vegetais, frutas secas, *blinis*, *tortillas*, massas *brisée*<sup>3</sup> e *choux*<sup>4</sup> dentre outras. O Instituto de Culinária Americano (2011) define como base “um pequeno pedaço de pão cortado e torrado”. Já para Gisslen (2012), a base pode ser feita com pães cortados, biscoitos salgados, torradas, casquinhas de massa salgada, minicarolina salgada, *tortilla*, polenta e minipanquecas.



Figura 7 e Figura 8 - Canapés.

Como pasta, Kövesi *et al* (2007) entendem que podem ser usados ingredientes cremosos, como queijo, manteiga, maionese ou creme de leite e suas reduções. O Instituto de Culinária Americano (2011) define como pasta a manteiga, o queijo cremoso ou a maionese. Já para Gisslen (2012), as pastas podem ser manteigas aromatizadas com condimentos, queijos cremosos ou pastas à base de carnes ou pescados, como saladas de atum, salmão defumado, camarão ou frango e patês de presunto ou fígado.

O recheio ou cobertura de Gisslen (2012) confundem-se com a guarnição de Kövesi *et al* (2007). Enquanto para aquele “guarnição de um canapé é feita de qualquer alimento ou uma combinação de itens colocados sobre a pasta” (GISSLEN, 2012), para estes, o recheio é “ingrediente que dá sabor e pode ser isoladamente ou numa combinação com outros (frios, vegetais, ovas, defumados etc.)” (KÖVESI *et*

<sup>3</sup> A *pâte brisée* é uma massa que não contém açúcar, podendo ser utilizada tanto para recheios salgados quanto doces. É a famosa massa de quiche, ou torta salgada, conhecida massa podre.

<sup>4</sup> A *pâte a choux*, ou a massa da bomba, é uma das massas mais usadas na confeitaria francesa, com ela você faz *éclair* (bomba), carolinas, *saint honoré*, *religieuse*, *funnel cake*, entre outros.

*al*, 2007). O Instituto de Culinária Americano (2011), por sua vez, não define o que seria o recheio ou a cobertura do canapé.

O último fator levado em consideração sobre canapés, e tratado apenas por Kövesi *et al* (2007), é a decoração que “pode ser ou não parte do recheio, mas serve basicamente para dar visual ao canapé montado (ervas picadas, pimentas, frutas secas etc.).”

## 4 CONCLUSÃO

É de extrema importância a discussão sobre *hors-d'oeuvre*, pois a Gastronomia é carente de produção científico-acadêmica.

Os autores estudados, Culinary Institute of America (2014), Gisslen (2012), Instituto de Culinária Americana (2011) e Kövesi *et al* (2007), tratam de diversos fatores na tentativa de formular um conceito completo de *hors-d'oeuvre*, o que também é percebido no tocante a canapés.

No entanto, alguns deles, como é o caso da comparação com outras preparações, ao invés de contribuir para a especificação de *hors-d'oeuvre* termina por apenas dificultar a compreensão pelos leitores, pois os autores chegam a ter ideias diametralmente opostas. Foi constatado quando o Instituto Americano de Culinária (2011) diferenciou *hors-d'oeuvre* dos tira-gostos porque aqueles seriam exatamente os antepastos, enquanto Gisslen (2012) entende que se tratam de termos diversos apesar de ambos os autores partirem da mesma premissa, a etimologia da expressão francesa *hors-d'oeuvre* que significa “fora da refeição”.

A despeito disso, observou-se que os autores analisados concordam em três fatores acerca da preparação em questão: tamanho, finalidade e momento do serviço. Com base neste tripé, foi possível criar uma conceituação genérica com fins meramente didáticos. Desta maneira, sugeriu-se como conceito único de *hors-d'oeuvre* as preparações em pequenas porções servidas antes da refeição com a finalidade de estimular o apetite.

Quando se passa a analisar os tipos de preparações que seriam espécies do gênero *hors-d'oeuvre*, percebe-se igual ausência de concordância entre os autores estudados, à exceção dos canapés, apesar de Gisslen (2012), Instituto de Culinária Americana (2011) e Kövesi *et al* (2007) darem composição diferentes aos mesmos. Apesar de apenas um autor, Kövesi *et al* (2007), incluir a decoração como característica dos canapés, acredito que o apelo visual é essencial à finalidade dos

*hors-d'oeuvre* em geral, vez que a estimulação do apetite também ocorre com a apresentação da preparação através do sentido da visão.

O início da discussão, no entanto, é ponto de partida necessário para que se consiga alcançar em futuro breve, através do aprofundamento do conhecimento, um consenso.

## REFERÊNCIAS

CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. **Garde manger**: a arte e o ofício da cozinha fria. São Paulo: Senac São Paulo, 2014.

GILBERT, Elizabeth. **Comer, rezar, amar**. São Paulo: Objetiva, 2010.

GISSLEN, Wayne. **Culinária profissional**. Barueri, SP: Manole, 2012.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. São Paulo: Senac Editora, 2011.

KÖVESI, Betty; SIFFERT, Carlos; CREMA, Carole; MARTINOLI, Gabriela; MOTTA, Dado. **400 G**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.

LEITE, André. **Finger food**: sabor e sofisticação em miniporções. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2015.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

PRODANOV, Cleber Cristiano. FREITAS, Ernani Cesar de. **Metodologia do trabalho científico**: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico. Novo Hamburgo, RS: Feevale, 2013. Disponível em:

<<http://www.feevale.br/Comum/midias/8807f05a-14d0-4d5b-b1ad-1538f3aef538/E-book%20Metodologia%20do%20Trabalho%20Cientifico.pdf>>. Acesso em: 08 maio 2017.