

Por Jamille Niero

Veja como o seguro pode ser um ingrediente importante de uma refeição fora de casa

O ato de “flambar”, procedimento de cozimento no qual álcool é adicionado a uma panela quente para criar uma explosão de chamas sobre o alimento, é algo comum no dia a dia de Dayse Paparoto, chef, proprietária do restaurante Paparoto Cucina, em SP, e campeã da edição 2016 do MasterChef Profissionais. Mexer com fogo pode representar um grande risco para quem trabalha em uma cozinha profissional, assim como cortar a mão, escorregar no chão ou prender o dedo numa porta “vai e vem” (comum nesses locais).

[Leia aqui na íntegra.](#)

Fonte: InfoMoney, em 14.09.2023