



## O que pode (ou não) ser feito na AIRFRYER

Nem tudo o que vai para a airfryer sai crocante e irresistível. Prática, ela promete frituras com menos óleo e preparos mais saudáveis. “Como todo equipamento, tem seus segredos e suas limitações. Saber o que funciona evita frustrações e até acidentes”, destaca a chef e docente do Senac Gramado, Bruna Gotardo.

Batata frita, batata-doce, mandioca e mandioquinha ficam crocantes por fora e macias por dentro, estilo batata rústica. Coxinhas da asa, filés, nuggets e até anéis de cebola douram lindamente na airfryer. Salmão, tilápia e merluza mantêm suculência e cozinham rápido. Já abobrinha, berinjela, brócolis e couve-flor ganham sabor e um toque caramelizado. Hambúrguer artesanal, bife de alcatra e medalhão de filé mignon funcionam bem, desde que não sejam muito espessos.

Evite fazer lasanha e macarrão na airfryer, pois eles ressecam e perdem cremosidade. As receitas que dependem de imersão no óleo, como pastéis, tempurá e batata palha, também não atingem a mesma crocância no aparelho. Espinafre e couve queimam rápido e perdem sabor. Já as carnes muito gordurosas, como linguiça e bacon, podem soltar excesso de gordura e causar fumaça. Confira mais dicas em [likemagazine.com.br](http://likemagazine.com.br).



FOTO: ADOBE STOCK

## Menu Degustação do Daikô

O restaurante Daikô apresenta seu menu degustação como uma oportunidade acessível para quem deseja explorar os principais sabores da casa. Servido exclusivamente nas unidades Assunção e Higienópolis, em Porto Alegre, reúne entradas e um combinado especial. A experiência inclui cinco opções de entrada, entre elas, Hot Filadélfia, ceviche, shimeji e guioza suíno, e um combinado de 30 peças variadas, com sashimis, rolls, gunkans, niguiris, uramakis e hossomakis. O menu degustação está disponível somente no local, reforçando o convite a viver o ambiente intimista e acolhedor das casas. O valor por pessoa é de R\$ 295.



FOTO: CAMILA BRAZ



FOTO: CÉSAR SILVESTRO

## UM BRINDE À enogastronomia

A Casa Chandon Garibaldi acaba de ganhar um novo cenário para experiências. Inspirado no espumante Blanc de Blanc, o espaço — batizado com o mesmo nome — foi projetado em um container contemporâneo e envidraçado. Ele é dedicado à enogastronomia, oferecendo estrutura completa para almoços e jantares harmonizados, com cozinha equipada, banheiros e vista privilegiada para vinhedos e árvores nativas. A proposta é proporcionar momentos de conexão entre espumantes e sabores, exaltando ingredientes regionais e a criatividade de chefs locais e convidados. No espaço, a Chandon oferece experiências sob reserva para grupos, além de eventos temáticos exclusivos promovidos pela própria marca.