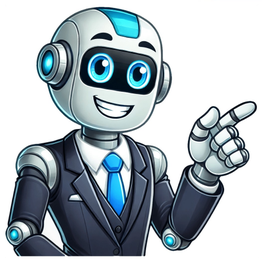
Click to prove you're human



Pataniscas de bacalhau saborintenso

Tipicamente português e sabem sempre tão bem. Para receber o Menu do Dia do Petitchef deverá introduzir o seu email. Bater bem os ovos com vara de arames, juntar a farinha e bater bem. Adicionar a água das pedras aos poucos batendo bem para obter um polme sem grumos.Juntar a cebola, o alho e a salsa picados. Temperar com sal e pimenta a gosto.Envolver o bacalhau desfiado e rectificar os temperos.Fritar pequenas colheradas deste preparado em óleo e deixar descansar em papel absorvente antes de servir.Por aqui vai à mesa com arroz malandro de tomate ou de feijão vermelho. TTitanegrao Falar com o autor da receitaÁgua das pedras é agua gaseificadaÁgua das Pedras, em Portugal, é uma marca de água gaseificada sem paladar. Fez esta receita? Compartilhe Salvar nas minhas receitas Fez esta receita? Compartilhe Comunicar um erro na receita + Petitchef oferece a possibilidade de planejar seu menu por dia ou por semana. Publicado a 20-05-2009, 01:23 por Neuza Costa Receita em video de Pataniscas de Bacalhau com Arroz de Feijão Ingredientes para 15 pataniscas: Ingredientes para as pataniscas: 3 postas de bacalhau 1 cebola pequena bem picadinha 3 ovos 150g de farinha com fermento Salsa picada Pimenta q.b. Sal fino q.b. Óleo e azeite para fritar Ingredientes para o arroz: 280g de arroz 400g de feijão encarnado cozido 1 cebola picada 2 dentes de alho picados 2 folhas de louro 1 colher de sopa de polpa de tomate 0,5dl de azeite Sal grosso q.b. Preparação das Pataniscas: 1. Numa panela com água a ferver, coloque o bacalhau a cozer durante 10 minutos Depois de cozido, retire o bacalhau. Deixe arrefecer. De seguida desfie o bacalhau. Guarde a água do bacalhau para o arroz. 2. Parta os ovos para um recipiente. Bata-os e junte a farinha. Mexa bem. Junte a cebola picada, o bacalhau, a salsa picada, a pimenta, sal caso seja necessário. Misture tudo bem. 3. Coloque 2/3 de óleo numa frigideira e 1/3 de azeite a aquecer. Depois do óleo quente, coloque colheres de patanisca a fritar. Retire as pataniscas para um prato com papel. Preparação do Arroz de Feijão para 5 pessoas: Num tacho coloque o azeite, a cebola, os alhos e as folhas de louro, deixe refogar. Junte o arroz e deixe fritar um pouco, junte a polpa de tomate e água de cozer o bacalhau, deixe cozer durante 10 minutos. Junte o feijão ao arroz e o resto do caldo do bacalhau se for necessário, rectifique o sal e deixe cozer mais 5 minutos. Sirva as pataniscas com o arroz de feijão. Tempo de preparação: 40 minutos Custo: 6.50 € | Custo por pessoa: 1.30 € Fotografias Ficheiros Anexados Quem FezMargarida MaiaCarlos BessaSusana Simoes FerraoMargarida MaiaMonikaCarla SusanaJustSuSandra A. 20-05-2009, 19:33 2 nao há direito ver isto. e eu ainda atrabalahr sem manjar 21-01-2011, 15:17 3 Adoro Neuza, simples, mas delicioso! Abraço. 14-04-2011, 12:10 4 Experimentei e todos adoram lá em casa. Pergunto se é possivel congelar a massa das pataniscas tal como se faz com os pasteis de bacalhau. Se sim como fazê-lo. Obrigado 14-04-2011, 12:39 5 Postado Originalmente por calex1978 Experimentei e todos adoram lá em casa. Pergunto se é possivel congelar a massa das pataniscas tal como se faz com os pasteis de bacalhau. Se sim como fazê-lo. Obrigado Olá calex, sim podes congelar a massa, e quando usar, deixas descongelar e fritas à colheradas. Beijinhos. 09-05-2011, 17:34 6 Já fiz este prato, ficou simplesmente delicioso. Foi a primeira vez que fiz pataniscas, e ficaram óptimas. Obrigada 10-06-2011, 17:55 7 este prato é maravilhoso.... 16-11-2011, 17:56 8 Um maravilhoso prato. Obg Neuza Bjs. 06-01-2012, 14:05 9 Estou a pensar fazer pataniscas para a festa de anos da minha sobrinha mas, como não tenho muito tempo, gostava de saber se dá para fazer a massa num sabado e frita-la apenas no domingo!! 26-05-2012, 09:29 10 Viva, Parece delicioso, apesar de eu gostar das pataniscas sem farinha... Mas irei experimentar. Obrigado Sabor Intenso 17-07-2013, 09:31 11 Olá Neusa Fiz as pataniscas com o bacalhau que se compra já desfiado, mas congelado e fiz o meu preferido arroz de feijão que em casa todos gostaram até a minha mulher que é uma critica fantastica. obrigado por tudo o que tens dado as pessoas que gostam de ti. xau fica bem gonçalves 17-07-2013, 13:33 12 Postado Originalmente por goncalves12@gmail.com Olá Neusa Fiz as pataniscas com o bacalhau que se compra já desfiado, mas congelado e fiz o meu preferido arroz de feijão que em casa todos gostaram até a minha mulher que é uma critica fantastica. obrigado por tudo o que tens dado as pessoas que gostam de ti. xau fica bem gonçalves Olá Gonçalves, obrigado pela mensagem carinhosa, fico muito feliz que todos tenham gostado. Beijinhos 09-03-2016, 15:04 13 Olá Neuza, hoje fiz estas deliciosas pataniscas e ficaram deliciosas, confesso que não sabia fazer... Obrigada minha querida... Beijinhos... Copyright © 2009-2025 SaborIntenso® Aprenda a fazer pataniscas de bacalhau, uma receita tradicional portuguesa irresistível, feita com bacalhau desfiado, ovos, farinha e temperos simples. Crocantes por fora e macias por dentro, essas pataniscas caseiras são perfeitas como entrada, petisco ou acompanhadas de arroz de feijão. Ideais para quem busca uma receita rápida, saborosa e cheia de tradição! Veja como preparar pataniscas sequinhas e douradas, com aquele sabor autêntico que lembra comida de vó. Custo estimado: 4.32Euros€ (1.44€/porção) Para receber o Menu do Dia do Petitchef deverá introduzir o seu email. Para que não haja confusão na receita, devo explicar que nos ingredientes, uso uma posta de bacalhau + 150 gr. de bacalhau desfiado. E tal deve-se ao facto de na altura achar, e bem, que só uma posta não era suficiente e tendo bacalhau desfiado no congelador, adicionei mais um bocadinho. Usem o que tiverem em casa. Metade do bacalhau é refogado para dar mais sabor às pataniscas mas não quis exagerar, daí o uso do restante cozido. Cozi a posta de bacalhau, tirei as espinhas e desfiei grosseiramente para uma tigela funda.Cortei os dois alhos em pedacinhos e foram a refogar numa frigideira com azeite. Juntei as 150 gr. de bacalhau desfiado (previamente espremido) e partido em pedacinhos.O peixe, mesmo depois de espremido, vai largar alguma água. Deixam cozinhar até secar totalmente.Depois de arrefecido, juntei o bacalhau desfiado ao cozido, alhos incluídos.Adicionei meia cebola em cubinhos pequenos, a salsa e a pimenta preta.Bati dois ovos e uma gema com um garfo e juntei ao preparado.Juntei farinha aos poucos até a massa ganhar alguma consistência, mas reparem que deve continuar bastante molinha e húmida.Não pode ficar uma massa muito firme, senão as pataniscas ficam duras ou borrachosas.Depois introduzi aproximadamente 0,5 dl de cerveja branca, envolvi delicadamente e, por fim, a clara que sobrou, batida em castelo firme.Rectifiquei de sal e fritei colheres de sopa da massa em óleo bem quente. Uma boa dica para evitar pataniscas de bacalhau oleosas é controlar bem a temperatura do óleo. O ideal é que ele esteja entre 170 °C e 180 °C — quente o suficiente para dourar sem encharcar. Se o óleo estiver frio, as pataniscas absorvem gordura em excesso; se estiver quente demais, queimam por fora e ficam cruas por dentro. Use também papel absorvente assim que saírem da frigideira. Outra dica é não colocar muitas pataniscas de uma vez, pois isso esfria o óleo rapidamente.Sim! As pataniscas de bacalhau podem ser congeladas depois de fritas. Espere esfriarem totalmente, coloque-as numa assadeira forrada com papel manteiga (sem encostar) e leve ao congelador. Depois de congeladas, transfira para um saco hermético ou pote. Duram até 2 meses. Para reaquecer, prefira o forno a 180 °C por cerca de 10 a 15 minutos — assim elas voltam a ficar crocantes por fora e macias por dentro, sem ficarem moles como no micro-ondas.Para pataniscas saborosas, o ideal é usar bacalhau desfiado e bem demolhado, de preferência da parte mais fibrosa como as lascas do lombo ou da posta média. Evite partes muito finas ou com excesso de sal. O bacalhau deve estar bem escorrido, mas ainda úmido, para não deixar a massa seca. E atenção: bacalhau de qualidade faz toda a diferença no sabor final!Sim, é uma ótima alternativa mais leve! Embora o tradicional seja frito, as pataniscas podem ser assadas em forno pré-aquecido a 200 °C. Basta dispor porções da massa numa assadeira untada (ou forrada com papel manteiga) e assar por cerca de 20 a 25 minutos, virando na metade do tempo. Ficam douradas e saborosas, embora um pouco menos crocantes do que as fritas. Ideal para quem quer reduzir o consumo de gordura sem abrir mão do petisco!As pataniscas são super versáteis! Você pode servi-las com arroz de feijão, salada verde, ou até como petisco com um molho de iogurte ou maionese temperada. Também ficam ótimas em sanduíches, com pão crocante e um fio de azeite. Para um toque português autêntico, acompanhe com vinho verde ou uma cervejinha leve. Glícidos: 27.2g Gord total: 23g Gord.sat.: 3.6g Proteínas: 32.8g Fibras: 2g Açúcar: 3.1g ProPoints: 12 SmartPoints: 13 Miss_Sara Falar com o autor da receitaOlá Pode sim. Certifique-se que não seja muito úmido. Espero ter ajudado. Um grande abraço virtual.Experimente e conte-nos o que achou!Que bom que gostou da receita. Um grande abraço virtual. Fez esta receita? Compartilhe Salvar nas minhas receitas Fez esta receita? Compartilhe Comunicar um erro na receita + Petitchef oferece a possibilidade de planejar seu menu por dia ou por semana. Share — copy and redistribute the material in any medium or format for any purpose, even commercially. Adapt — remix, transform, and build upon the material for any purpose, even commercially. The licensor cannot revoke these freedoms as long as you follow the license terms. Attribution — You must give appropriate credit , provide a link to the license, and indicate if changes were made . You may do so in any reasonable manner, but not in any way that suggests the licensor endorses you or your use. ShareAlike — If you remix, transform, or build upon the material, you must distribute your contributions under the same license as the original. No additional restrictions — You may not apply legal terms or technological measures that legally restrict others from doing anything the license permits. You do not have to comply with the license for elements of the material in the public domain or where your use is permitted by an applicable exception or limitation . No warranties are given. The license may not give you all of the permissions necessary for your intended use. For example, other rights such as publicity, privacy, or moral rights may limit how you use the material. The Motorsport Images Collections captures events from 1895 to today’s most recent coverage.Discover The CollectionCurated, compelling, and worth your time. Explore our latest gallery of Editors’ Picks.Browse Editors' FavoritesExperience AI-Powered CreativityThe Motorsport Images Collections captures events from 1895 to today’s most recent coverage.Discover The CollectionCurated, compelling, and worth your time. Explore our latest gallery of Editors’ Picks.Browse Editors' FavoritesExperience AI-Powered CreativityThe Motorsport Images Collections captures events from 1895 to today’s most recent coverage.Discover The CollectionCurated, compelling, and worth your time. Explore our latest gallery of Editors’ Picks.Browse Editors' FavoritesExperience AI-Powered Creativity Publicado a 26-02-2010, 16:35 por Sandra Batista Receita de Pataniscas de Bacalhau Ingredientes: 300 g de bacalhau cozido 1 pimento vermelho 1 cebola pequena 120 g de farinha 2 ovos 1 colher de sopa de salsa picada 1 colher de sopa de azeite sal, pimenta, água e óleo q.b. Preparação: Elimine a pele e espinhas do bacalhau e lasque-o. Pique o pimento e a cebola em cubos pequenos e misture-os com a farinha, os ovos, sal, pimenta, a salsa, o azeite e, se necessário, um pouco de água. Por fim, junte o bacalhau. Numa frigideira antiaderente, aqueça um pouco de óleo e, com uma colher, de sopa, deite pequenas porções da mistura de massa. Frite de ambos os lados e retire. Escorra sobre papel absorvente e sirva decorado a gosto. FOTOS: Jéssica e Patricia Fotografias Quem FezJéssica e Patricia 01-03-2010, 12:51 2 Esta é daquelas receitas que não podem faltar num piquenique por exemplo. Obrigado Sandra por partilhares a receita. 01-03-2010, 22:07 3 Sandra, Umas pataniscas por acaso vinhao mesmo agora a calhar. Obrigada por partilhares. Beijinhos 26-02-2012, 23:26 4 Desculpem desde jà a pergunta parva que vou fazer mas nao se pode fazer com bacalhau em cru ? é o seguine, eu compro o bacalhau jà às lascas, sem pele, sem espinhas.... demolho o bacalhau e preparo as pataniscas. Dado que o bacalhau é frito depois, serà que temos mesmo de cozer o bacalhau ? Obrigada desde jà pela resposta. Beijinhos 27-02-2012, 09:15 5 Postado Originalmente por CouscousMorue Desculpem desde jà a pergunta parva que vou fazer mas nao se pode fazer com bacalhau em cru ? é o seguine, eu compro o bacalhau jà às lascas, sem pele, sem espinhas.... demolho o bacalhau e preparo as pataniscas. Dado que o bacalhau é frito depois, serà que temos mesmo de cozer o bacalhau ? Obrigada desde jà pela resposta. Beijinhos Olá! Podes sempre fazer com bacalhau em crú, eu aproveitei umas sobras para fazer as pataniscas Beijinhos 27-02-2012, 09:37 6 obrigada Sandra. Continuação de um bom dia Beijinhos Copyright © 2009-2025 SaborIntenso® 20-09-2011, 13:01 2 E que bem que navega o moliceiro Pode ser que tome o rumo do Porto..... 21-09-2011, 08:17 3 Adorei o teu moliceiro 21-09-2011, 12:59 4 Hum... que bom aspecto . Obrigada por se lembrar da "minha" Terra . Beijinh 21-09-2011, 21:57 5 Postado Originalmente por maria fly E que bem que navega o moliceiro Pode ser que tome o rumo do Porto..... Maria, ele tomou o rumo do Porto, mas houve uma tragédia, veio uma onda de espumante e foi engolido. 21-09-2011, 21:57 6 Postado Originalmente por rita vieira Adorei o teu moliceiro Obrigado Rita, ficou giro. 21-09-2011, 21:59 7 Postado Originalmente por Dolphinya Hum... que bom aspecto . Obrigada por se lembrar da "minha" Terra . Beijinh Dolphinya, nossa terra, s.f.f., 01-03-2012, 08:28 8 uauuuuuu ! Adorei a receita, o vídeo, a disposição no prato... Ótima sugestão que vou fazer muito em breve Obrigada pela receita. 07-09-2013, 17:15 9 Como posso ver o video? Copyright © 2009-2025 SaborIntenso® Sandra Batista 26-02-2010 16:35 Pataniscas de Bacalhau 1 Anexo(s) Receita de Pataniscas de Bacalhau Ingredientes: 300 g de bacalhau cozido 1 pimento vermelho 1 cebola pequena 120 g de farinha 2 ovos 1 colher de sopa de salsa picada 1 colher de sopa de azeite sal, pimenta, água e óleo q.b. Preparação: Elimine a pele e espinhas do bacalhau e lasque-o. Pique o pimento e a cebola em cubos pequenos e misture-os com a farinha, os ovos, sal, pimenta, a salsa, o azeite e, se necessário, um pouco de água. Por fim, junte o bacalhau. Numa frigideira antiaderente, aqueça um pouco de óleo e, com uma colher, de sopa, deite pequenas porções da mistura de massa. Frite de ambos os lados e retire. Escorra sobre papel absorvente e sirva decorado a gosto. As pataniscas de bacalhau saborintenso são uma verdadeira iguaria da culinária portuguesa, capaz de conquistar o paladar de qualquer amante da boa comida. Com sua textura crocante por fora e macia por dentro, essas delícias são preparadas com bacalhau de qualidade, temperos frescos e um toque especial que realça seu sabor marcante. Ideal para acompanhar um vinho, elas são perfeitas tanto em um almoço descontraído quanto em um jantar sofisticado, trazendo um pedacinho de Portugal para a sua mesa. As pataniscas de bacalhau sabor intenso são especiais devido ao seu sabor rico e à combinação perfeita de bacalhau, temperos e a textura crocante. O que são pataniscas de bacalhau saborintenso e como são preparadas? As pataniscas de bacalhau sabor intenso são um prato tradicional da culinária portuguesa, conhecido pelo seu sabor rico e textura crocante. Feitas a partir de bacalhau desfiado, estas delícias são misturadas com uma massa à base de farinha, ovos e cebola, que conferem uma leveza e um toque especial ao prato. O segredo para um sabor marcante reside na qualidade do bacalhau utilizado, que deve ser bem dessalgado e desfiado na medida certa para garantir a presença do peixe em cada garfada. O preparo das pataniscas é simples e rápido. Após misturar os ingredientes, forma-se uma massa que é moldada em pequenas porções, que são então fritas em óleo quente até ficarem douradas e crocantes. Servidas quentes, podem ser acompanhadas de um molho de alho ou uma salada fresca, tornando-se uma opção perfeita para petiscos ou entradas em refeições familiares e celebrações. A combinação da crocância exterior com o interior macio e saboroso torna as pataniscas de bacalhau uma verdadeira iguaria que encanta a todos. Tempo Ideal para Cozer Ovas de Bacalhau CongeladasQuais são os ingredientes principais das pataniscas de bacalhau saborintenso? As pataniscas de bacalhau sabor intenso são um prato tradicional português que combina sabores ricos e texturas irresistíveis. Os principais ingredientes incluem bacalhau desfiado, que traz a essência do mar, e uma mistura de farinha de trigo e água, que proporciona a base perfeita para a massa. O uso de cebola picada e salsa fresca acrescenta frescor e aroma, enquanto o ovo batido une todos os elementos. Para intensificar ainda mais o sabor, uma pitada de pimenta e um toque de alho são frequentemente adicionados, resultando em um prato que é ao mesmo tempo simples e sofisticado. Sabor Tradicional em Cada Mordida Descubra o verdadeiro sabor da tradição em cada mordida, onde receitas familiares se encontram com ingredientes frescos e selecionados. Nossos pratos, preparados com carinho e atenção aos detalhes, trazem à tona o legado culinário que atravessa gerações. Cada refeição é uma viagem sensorial que celebra a autenticidade dos sabores, convidando todos a saborear momentos inesquecíveis à mesa. Venha se deliciar e sentir a paixão pela gastronomia em cada garfada! A Receita que Encanta os Paladares A culinária tem o poder de unir pessoas e criar memórias inesquecíveis. Uma receita que encanta os paladares é aquela que combina simplicidade e sabor, permitindo que todos possam desfrutar de uma experiência deliciosa. Entre os diversos pratos que podem ser preparados, os sabores tradicionais muitas vezes se destacam, trazendo à tona lembranças afetivas e aquecendo o coração. Um exemplo perfeito é o risoto de cogumelos, que combina a cremosidade do arroz arborio com a intensidade dos cogumelos frescos. A preparação é simples, mas requer atenção e carinho, elementos essenciais para garantir que cada grão de arroz absorva os sabores e a textura ideal. O toque final de queijo parmesão derretido realça ainda mais o prato, tornando-o irresistível para qualquer amante da boa gastronomia. Pataniscas de Bacalhau na Frigideira: Receita Prática e SaborosaAo compartilhar essa receita com amigos e familiares, o ato de cozinhar se transforma em um momento de conexão. Cada colheirada não é apenas uma explosão de sabores, mas também uma celebração das relações humanas. Assim, o risoto de cogumelos se torna mais do que um prato; ele é um convite para saborear a vida e criar laços que perduraram através das experiências compartilhadas à mesa. Uma Experiência Gastronômica Imperdível Descubra um mundo de sabores e aromas que prometem encantar seu paladar em uma experiência gastronômica única. Cada prato é cuidadosamente elaborado com ingredientes frescos e de alta qualidade, trazendo à tona o melhor da culinária local. Os chefs apaixonados pela arte de cozinhar transformam receitas tradicionais em verdadeiras obras-primas que desafiam a criatividade e surpreendem a cada garfada. O ambiente acolhedor e sofisticado convida a momentos de descontração e prazer, perfeito para uma refeição especial ou uma celebração com amigos e familiares. Com uma decoração que harmoniza elegância e conforto, cada detalhe é pensado para proporcionar uma imersão total nos sabores e na cultura. Os atendentes, sempre atentos e prontos para oferecer sugestões, garantem que sua experiência seja memorável. Para completar essa jornada gastronômica, uma seleção de vinhos e bebidas artesanais acompanha os pratos, elevando cada sabor a um novo patamar. Seja em um jantar romântico ou em uma reunião animada, cada visita se transforma em uma celebração dos sentidos. Venha vivenciar momentos inesquecíveis e descubra por que essa experiência é imperdível para todos os amantes da boa comida. As pataniscas de bacalhau sabor intenso são uma verdadeira iguaria que combina tradição e modernidade em cada garfada. Com sua textura crocante e sabor marcante, elas conquistam paladares de diferentes gerações, proporcionando momentos de prazer à mesa. Seja como entrada ou prato principal, essas delícias são perfeitas para quem busca uma experiência gastronômica rica e memorável. Experimente e descubra por que esse prato é tão querido na culinária portuguesa! Small dish served before main meal "Appetizer" and "appetiser" redirect here. For drugs that stimulate an appetite, see Appetite stimulant Part of a series onMeals Meals Suhur Breakfast Second breakfast Elevenses Brunch Lunch Tea Merienda Tiffin Dinner Supper Iftar Siu yeh Snack Combination meal Kids' meal Components and courses Full-course dinner Tasting menu Amuse-bouche Hors d'oeuvre Soup Entrée Roast Main course Salad Side dish Entremets Dessert Savoury Meal preparation Related concepts À la carte Banquet Buffet Cuisine list Drink Eating Food Grazing History of breakfast Kamayan Table d'hôte Table manners Table setting vte This article contains special characters. Without proper rendering support, you may see question marks, boxes, or other symbols. An hors d'oeuvre (/ɔːr ˈdɜːrv(rə)/ or DURV(-rə); French: hors-d'œuvre [ɔʁ dœvʁ(ə)]), appetiser,[1] appetizer or starter[2] is a small dish served before a meal[3] in European cuisine. Some hors d'oeuvres are served cold, others hot.[4] Hors d'oeuvres may be served at the dinner table as a part of the meal, or they may be served before seating, such as at a reception or cocktail party. Formerly, hors d'oeuvres were also served between courses.[5] Typically smaller than a main dish, an hors d'oeuvre is often designed to be eaten by hand. Hors d'oeuvre are typically served at parties as a small "snack" before a main course. Hors d'œuvre in French literally means 'outside the work', that is "not part of the ordinary set of courses in a meal". In practice, it is a dish which stands on its own as a snack or supports the main course.[1][6] The French spelling is the same for singular and plural usage. In English, the typographic ligature ⟨œ⟩ is usually replaced by the digraph ⟨oe⟩ and two plural forms are acceptable: "hors d'oeuvre" (same as singular) or "hors d'oeuvres"[7][8][9] (pronounced /ɔːr ˈdɜːrvz/). A tray of canapés, a form of hors d'oeuvres, at a cocktail party A small number of food historians believe that the tradition may have begun in Russia, where small snacks of fish, caviar and meats were common after long travels.[10][self-published source] However, it may be that the custom originated in China, possibly coming through the Steppes, into Russia, Scandinavia, France and other European countries. The tradition may have reached Italy, Greece and the Balkan nations through Russia or Persia. Many national customs are related, including the Swedish smörgåsbord, Russian zakuska, middle eastern mezze, and Italian antipasto.[11] During the Roman Period the meal practice was to have two main courses which were supplemented before the meal with small amounts of fish, vegetables, cheeses, olives[12][13] and even stuffed dormice.[14] These would be served at the start of the meal known as either gustatio or promulsis. The Greeks called the appetiser course propoma.[13] As early as 500 CE, the Babylonian Talmud (Yoma 83b) recounts the practice of feeding sweet desserts to a person before the main course of a meal in order to revive his strength and increase his appetite (Aramaic: מגרר גריר).[citation needed] Hors-d'oeuvres (1623) by Pieter Claesz During the Middle Ages formal French meals were served with entremets between the serving of plates. These secondary dishes could be either actual food dishes, or elaborate displays and even dramatic or musical presentations. In the 14th century, recipes for entremets were mostly made with meat, fish, pork and vegetables. By the 15th century the elaborate display and performances were served up between courses, and could be edible or displays of subjects relevant to the host, created in butter sculpture or other types of crafted work.[15] With the introduction in the 17th century of service à la française, where all the dishes are laid out at once in very rigid symmetrical fashion, entremets began to change in meaning but were still mainly savoury. Along with this came elaborate silver and ceramic table displays as well as pièces montées. The entremets were placed between the other dishes within the main work of the meal.[15] At about this time in the 17th century, smaller dishes began to be served by being placed outside the main work of symmetrically placed dishes. These were known as hors d'oeuvre.[12][15] Hors d'oeuvres were originally served as a canapé of small toasted bread with a savoury topping before a meal.[16] The first mention of the food item was by François Massialot in 1691, mentioned in his book: Le cuisinier roial et bourgeois (The Royal and Bourgeois Cook) and explained as "Certain dishes served in addition to those one might expect in the normal composition of the feast".[17] In the French publication Les plaisirs de la table, Edouard Nignon stated that hors d'oeuvres originated in Asia. He went on to state that the French considered hors-d'oeuvres to be superfluous to a well cooked meal.[18] Service à la française continued in Europe until the early 19th century.[12][15] After the 19th century the entremet would become almost exclusively a sweet dish or dessert with the British custom of the "savoury" being the only remaining tradition of the savoury entremet.[15] The style of formal dining changed drastically in the 19th century, becoming successive courses served one after the other over a period of time.[12][14] Some traditional hors d'oeuvres would remain on the table throughout the meal. These included olives, nuts, celery and radishes. The changing, contemporary hors d'oeuvres, sometimes called "dainty dishes", became more complicated in preparation. Pastries, with meat and cream sauces among other elaborate items, had become a course served after the soup.[12] As a result of French influence on the English language, "hors d'oeuvre" has become a commonly used term in English to refer to small dishes served before meals.[19] The custom of the savoury course is of British origin and comes towards the end of the meal, before dessert or sweets[20] or even after the dessert, in contrast to the hors d'oeuvre, which is served before the meal.[21] The British favored the savoury course as a palate cleanser before drinking after the meal, which made the hors d'oeuvre before the meal unnecessary.[22] The savoury is generally small, well spiced and often served hot, requiring cooking just before serving.[20] In the Victorian and Edwardian periods, savouries included such toppings as fried oysters wrapped in bacon, and Scotch woodcock,[16] which was a savoury made of scrambled eggs, ground black pepper and Gentleman's Relish on buttered toast, served hot.[23] In France, cheese was often part of the savoury course or added with simple fruit as a dessert.[24] A typical Edwardian dinner might consist of up to four courses[25] that include two soups, two types of fish, two meats, ending with several savouries then sweets.[26] Various crudités served at a cocktail party The term appetiser (American English: appetizer) is a synonym for hors d'oeuvre. It was first used in the United States and England simultaneously in 1860. Americans also use the term to define the first of three courses in a meal, an optional one generally set on the table before guests were seated.[12] Drinks before dinner became a custom towards the end of the 19th century. As this new fashion caught on, the British took inspiration from the French to begin serving hors d'oeuvres before dinner.[27] A cocktail party is considered a small gathering with mixed drinks and light snacks.[28] Hors d'oeuvres may be served as the only food offering at cocktail parties and receptions, where no dinner is served afterward.[29] After the end of prohibition in the United States, the cocktail party gained acceptance.[11][12] Prior to the First World War, American dinner guests would be expected to enter the dining room immediately where drinks would be served at the table with appetisers. This changed by the 1920s, when hors d'oeuvres were served prior to a non-alcoholic cocktail; however, after the repeal of Prohibition in the United States, cocktail parties became popular with many different hors d'oeuvres meant as something to help counter the stronger drinks.[12][14] It is the cocktail party that helped transfer the hors d'oeuvres from the formal dining table to the mobility of the serving tray. These appetisers passed around the cocktail party may also be referred to as canapés.[14] In restaurants or large estates, hors d'oeuvres are prepared in a garde manger which is a cool room.[30][page needed] Hors d'oeuvres are often prepared in advance. Some types may be refrigerated or frozen and then precooked and then reheated in an oven or microwave oven as necessary before serving.[31] Steward in a vintage 1920s railcar serving canapés on a tray as part of butler style service If there is an extended period between when guests arrive and when the meal is eaten, for example during a cocktail hour, these might serve the purpose of sustaining guests during the wait, in the same way that apéritifs are served as a drink before meals.[32] It is also an unwritten rule that the dishes served as hors d'oeuvres do not give any clue to the main meal.[33] They are served with the main meal menu in view either in hot, room temperature or cold forms; when served hot they are brought out after all the guests arrive so that everyone gets to taste the dishes.[citation needed] Hors d'oeuvres before a meal may be rotated by waiters or passed. Stationary hors d'oeuvres served at the table on a tray may be referred to as table hors d'oeuvres or as buffet-style.[34] Passed hors d'oeuvres provided by servers are part of butler-style service.[34] or butlered hors d'oeuvres.[35] Further information: List of hors d'oeuvre A tray of hors d'oeuvres Though any food served before the main course is technically an hors d'oeuvre, the phrase is generally limited to individual items, such as cheese or fruit. A glazed fig topped with mascarpone and wrapped with prosciutto is an hors d'oeuvre, and plain figs served on a platter may also be served as hors d'oeuvres.[36] It could be pickled beets or anchovy eggs as topping over tomatoes as part of the initial "drinks" session such as of alcoholic or non-alcoholic beverages. They are also served in the forms of dips, spreads, pastries, olives or nuts with or without a base of egg, cheese, meats, vegetables, seafood or breads.[31] Single cold items served are smoked salmon, avocado pear, caviar, pâté, shellfish cocktails and melon with garnishes and decorations. Seasoned hot dishes served are of vegetables, meat, fish, egg, pasta, cheese, soufflés, tartlets, puff pastry or choux pastry.[37] Bruschetta (Italian pronunciation: [bruˈsketta])[38] Canapés[39] Caviar[40] Charcuterie[41] Devilled eggs[42] Dumplings[43] Gherkin[44] Pigs in a blanket[45] Smoked egg[46] Spanakopita[47] Tongue toast[48] Hors d'oeuvres Appetisers in a restaurant Tomato bruschetta Deviled eggs, a cold hors d'oeuvre Obložené chlebíčky, a Czech and Slovak appetiser or snack Hors-d'oeuvre, Georgia Hors d'oeuvres in Azerbaijani cuisine In Mexico, botanas refers to the vegetarian varieties[49] commonly served in small portions in wine bars.[50] In many Central American countries, hors d'oeuvres are known as bocas (lit. 'mouthfuls').[51] Pasapalos (lit. 'drink passer') is Venezuelan Spanish for an hors d'oeuvre.[52] Meze in Jordanian cuisine In Arabic, moqabbelat (مقبلات, "things which make one accept what is to come". From root قبل lit. "to accept") is the term for an hors d'oeuvre.[53] In India, it is known as chaat, which is served throughout the day.[54] Dahi puri is another snack from India which is especially popular from the city of Mumbai in the state of Maharashtra and in the Ahmedabad city of Gujarat state. Chaat is the snack food consumed separately and not part of main course meals.[55] Zensai (前菜, lit. before dish) is Japanese for an hors d'oeuvre; commonly for western dishes, ōdoburu (オードブル), which is a direct transcription of hors d'oeuvre, is used.[56][57][58] In Korea, banchan () is a small serving of vegetables, cereals or meats. Additional Korean terms for hors d'oeuvres include jeonchae (), meaning "before dish" or epitaijeo (), meaning "appetiser".[54] In Vietnamese Đồ nguội khai vị ("cold plate first course") is the name for an hors d'oeuvre.[citation needed] In Mandarin, lěng pán 冷盘 ("cold plate") or qián cài 前菜 ("before dish") are terms used for hors d'oeuvres, which are served in steamer baskets or on small plates.[54] Meze is a selection of small dishes[59] served in Mediterranean cuisine, Middle Eastern cuisine, and Balkan cuisine. Mezedakia is a term for small mezes.[59] Pembuka (lit. 'opening') is Indonesian for an hors d'oeuvre.[60] Yemekaltı is Turkish for an hors d'oeuvre.[61][54] Caviar served in Iran is the traditional roe from wild sturgeon in the Caspian and Black Seas.[62] Chaat, a starter in Indian cuisine A sampling of starters in Northern Thai cuisine (Lanna cuisine) Zensai in Japanese cuisine Zakuski in Russian cuisine In England, devils on horseback is a hot hors d'oeuvre in different recipes, but in general they are a variation on angels on horseback, made by replacing oysters with dried fruit. The majority of recipes contain a pitted date (though prunes are sometimes used).[63] Starter is a common colloquial term for an hors d'oeuvre in the UK, Ireland, and India.[64] Crudités from France are a blend of salads of raw vegetables and the serving has a minimum of three vegetables of striking colors.[65][66] Zakuski are hors d'oeuvres in Russian cuisine and other post-Soviet cuisines, served in the form of a buffet of cured meats and fishes. In Italian antipasto means it is served cold in the form of olive, cheese, pickled vegetables[unreliable source?];[54] other similar hors d'oeuvres can be found in the rest of Southern Europe under different names (entrada in Portuguese, entrante or entremés in Spanish).[67][68] Voorgerecht in Dutch means the dish ('gerecht') before ('voor') the main course.[69] Fattoush is a bread salad in Levantine cuisine made from toasted or fried pieces of pita bread (khubz 'arabi) combined with mixed greens and other vegetables. It belongs to the family of dishes known as fattat (plural) or fatta, which use stale flatbread as a base.[70] Various hors d'oeuvres at a banquet of Romanian cuisine An appetiser served at a restaurant serving Swiss cuisine Typical Carinthian or Styrian "Brettljause", composed of different kinds of cold meat, horseradish, hard-boiled egg, meat paste, Liptauer, vegetables, butter and curd cheese Poke is a raw fish salad served as an appetiser in the cuisine of Hawaii. In the United States the custom appears to have come from California, where a foreign saloon owner may have put out trays of simple hors d'oeuvres to serve his customers. This tradition soon became the 5-cent beer and free lunch in early America before prohibition ended the custom.[11] In the U.S., 'appetizers',[71] referring to anything served before a meal, is the most common term for hors d'oeuvres. Light snacks served outside of the context of a meal are called hors d'oeuvres (with the English-language pluralization).[72][73] In the Hawaiian language hors d'oeuvres and appetisers are called pūpū.[74] Hawaiian culinary influences are very diverse due to the multiple ethnicities living in the islands. This diversity, along with the Americanization of entertaining in the mid 20th century led to the Hawaiian Cocktail and the pūpū (hors-d'oeuvre) served at the beginning of luaus.[75] This invention of a faux Polynesian experience is heavily influenced by Don the Beachcomber, who is credited for the creation of the pūpū platter and the drink named the Zombie for his Hollywood restaurant.[76][77] At Don's the food was traditional Cantonese cuisine served with a fancy presentation. The first pūpū platters were eggrolls, chicken wings, spare ribs as well as other Chinese-American foods.[78] Eventually Trader Vic would create the Mai Tai in his restaurants in the San Francisco Bay Area and the Tiki bar would become an American cocktail tradition.[77] Amuse-bouche Hors d'oeuvres, also called amuse-bouches, served around bars in Australia are oysters and alsace foie gras.[79] Appetisers in New Zealand are lamb skewer or blue cod sliders.[80] In New Zealand the Māori call their snacks Kai Timotimo.[81] Kiribati appetisers served include pastes made from chickpeas and eggplant, meat dishes with spices and wheat.[82] Samoan foil chicken and roast pork, tidbits of meat in a smoky, spicy sauce are appetisers in Samoa.[83] In Tonga, puu-puus or appetisers served are Waikiki shrimp and grilled pineapple with dipping sauce.[84] Appetisers served in Kenya are raw and fresh vegetables and assorted dips with decorations.[85] Before modern-day hors d'oeuvre were introduced from Europe into South Africa, starters served consisted of eastern fish sambals and cooked bone marrow served with bread.[86] Food portalLiquor portal List of hors d'oeuvre Barquette Cicchetti Crostini Dim sum Finger food Gujeolpan List of foods Picada Pinchito Pincho Side dish Small plates Sushi Tapas

^ a b Dhirendra Verma (1999). Word Origins. Sterling Publishers Pvt. Ltd. p. 140. ISBN 978-81-207-1930-9. Archived from the original on 12 November 2023. Retrieved 10 January 2016. ^ Cracknell & Kaufmann 1999, p. 87. ^ Maurice Waite (9 May 2013). Pocket Oxford English Dictionary. Oxford University Press. p. 439. ISBN 978-0-19-966615-7. ^ Harry Louis Cracknell; R. J. Kaufmann (1999). "Chapter 6: Hors-d'oeuvre". Practical Professional Cookery. Cengage Learning EMEA. p. 87. ISBN 1-86152-873-6. ^ Oxford English Dictionary, First Edition, 1899 s.v. Archived 17 November 2020 at the Wayback Machine ^ John Ayto (1 January 2009). Word Origins. A&C Black. p. 496. ISBN 978-1-4081-0160-5. Archived from the original on 12 November 2023. Retrieved 10 January 2016. ^ "hors d'oeuvre". Cambridge Advanced Learner's Dictionary & Thesaurus. Retrieved 22 October 2024. plural hors d'oeuvre or hors d'oeuvres ^ "hors d'oeuvre". Resources of the Language Portal of Canada. Government of Canada. 25 September 2023. Retrieved 22 October 2024. Hors d'oeuvres has two plural forms: hors d'oeuvre (without an s) or hors