

**ebook grátis**

Receitas de

# Salgadinhos

Para fazer em

# Casa

**+ de 30**

**Receitas**

**Variedades  
de  
Coxinhas**

**Salgados  
Diversos  
P/ Encher a  
Mesa**

**Técnicas  
de Vendas  
pelo  
Instagram**

#### Direitos autorais

Este Ebook está protegido por leis de direitos autorais. Todos os direitos sobre o ebook são reservados. Você não tem permissão para vender este ebook nem pra copiar/reproduzir o conteúdo do ebook em sites, blogs, jornais ou qualquer outro veículo de distribuição e mídia. Qualquer tipo de violação aos direitos autorais estará sujeito a ações legais.

**Olá, espero que esteja bem!**

**Seja Bem Vinda!!**

Eu estou muito feliz que você está acompanhando o meu trabalho nas redes sociais @salgadinho\_profissional.

Sou uma Empreendedora no Ramo de Salgadinhos e Trabalho Profissionalmente a mais de 20 anos nesse mercado.

Já atuei com produção e vendas de salgados de forma direta e hoje atuo ajudando as meninas a também conseguirem sustentar suas famílias produzindo salgadinhos em casa.

Entregando material de alta qualidade, respondendo e resolvendo as suas necessidades, que quer aprender a fazer seus salgadinhos e precisa ganhar dinheiro com eles.

Minha intenção com esse material é passar minha experiencia prática para que você tenha sucesso também.

Sendo assim, que possas estar produzindo seus salgadinhos, com baixo custo, incentivando principalmente ao empreendedorismo e poder alcançar uma fonte de renda estável.

Desejo uma boa leitura e ótima prática das receitas e um bom apetite.

Receitas de

# Salgadinhos

Para Fazer

# Em Casa

## Sumário

Parte 1 .....	7
Coxinha de Frango.....	7
Coxinha de Macaxeira.....	10
Coxinha com Massa de Batata .....	11
Coxinha de Carne .....	13
Coxinha de Liquidificador .....	14
Parte 2 .....	17
Massa de pastel de feira .....	17
Bolinho de Batata.....	18
Bolinho de frango .....	19
Empada de queijo e calabresa.....	20
BOLINHO DE CHUVA.....	21
Bolinho de chuva com goiabada .....	22
Bolinho de arroz recheado com provolone.....	23
BOLINHO DE MANDIOCA.....	24
BOLA DE QUEIJO COM ORÉGANO .....	25
ESFIHA .....	26
PASTEL DE FORNO .....	28
Minicroissant recheado .....	29
Massa básica para salgados assados .....	30
EMPADA .....	33
Pastel de frango com massa cozida .....	35
Bolinha de Queijo .....	36
Rissoles de Camarão .....	37
ENROLADINHO DE SALSICHA .....	39
Quibes Árabes .....	41
<b>Bolinho de Bacalhau</b> .....	42
Pastel de Carne .....	43
Quibe Assado.....	45
Esfiha de Carne .....	46
Empadão de Frango .....	48
Rissoles de Camarão .....	50
Croquete de Carne.....	52

Bolinho de Arroz.....	54
Parte 3 .....	55
Instagram Para Utilizar Para Vender Os Salgados .....	55
Como Preparar Seu Instagram .....	58
Parte 4 .....	60
Administre Seu Negócio de Salgados .....	60
Parte 5 .....	62
Formas de Vender Seus Salgadinhos .....	62

## **Parte 1**



### **Coxinha de Frango**

**Ingredientes (50 porções)**

#### **Massa**

água

2 litros de água

farinha de trigo

1 kg de farinha de trigo peneirada

caldo de galinha

2 caldos de galinha

margarina

1 colher de margarina

sal

1 colher rasa de sal

colorau

1 colher de corante

#### **Recheio**

frango

1 kg de peito de frango cozido e desfiado

cebola

2 cebolas médias picadas

salsa

1 xícara de salsinha picada

pimenta vermelha

pimenta vermelha picada a gosto

alho

2 dentes de alho amassados

sal

sal a gosto

colorífico

colorífico a gosto

óleo

óleo ou azeite de oliva

### **Para empanar**

clara de ovo

2 claras

água

1 litro de água

sal

1 pitada de sal

farinha de trigo

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

farinha

2 kg de farinha de pão

### **Modo de preparo**

#### **Para a massa:**

Em uma panela, junte a água (de preferência a água que cozinhou o frango), os dois caldos de galinha, a margarina, o sal e o colorífico.

Deixe a mistura no fogo até ferver.

Após levantar fervura, junte a farinha peneirada e, com o auxílio de uma colher de pau, vá mexendo sem parar até que a massa desgrude da panela.

Retire a do fogo e coloque sobre uma superfície lisa e untada com margarina.

Deixe esfriar e vá sovando a massa constantemente para não criar casca.

#### **Para o recheio:**



Em uma panela com óleo ou azeite, adicione o alho amassado, a pimenta vermelha picada e a cebola picada, frite tudo até dourar, junte o peito de frango cozido e desfiado e refogue por alguns minutos. Junte o sal e o colorífico.

Desligue o fogo e acrescente a salsinha picada, misture bem e deixe esfriar.

**Para a montagem:**

Passe um pouco de manteiga nas mãos, pegue uma porção da massa (dependendo qual seja o tamanho desejado da coxinha), faça uma bolinha e com o auxílio do dedo indicador faça uma cavidade na massa.

Coloque uma porção do recheio e feche pinçando a boca da cavidade com a parte interna do polegar e do indicador.

**Para empanar:**

Misture a água e as claras, bata com o auxílio de um garfo por alguns minutos, junte o sal a farinha de trigo e bata até que as bolinhas de farinha desapareçam.

Passe as coxinhas prontas por essa mistura, tire o excesso e passe pela farinha de trigo.

Após terminar de empanar as coxinhas, repita a operação.

**Para fritar:**

Em um tacho ou panela funda, coloque óleo suficiente para cobrir a coxinha, deixe esquentar bem (190° a 200° C) e frite as coxinhas aos poucos para que o óleo não esfrie, o que pode fazer com que as coxinhas venham a rachar.

Espere dourar bem, escorra e aproveite.



## **Coxinha de Macaxeira**

### **Ingredientes (20 porções)**

leite

2 copos (americano) de leite

margarina

2 colheres (sopa) de margarina

caldo de galinha

1 cubo de caldo de galinha

farinha de trigo

2 copos (americano) de farinha de trigo

mandioca

1/2 kg de mandioca cozida

### **Recheio**

Carne seca refogada com cebola e cheiro verde, desfiada (retire o sal antes)

### **Modo de preparo**

Leve ao fogo: leite, margarina, caldo.

Quando ferver junte toda farinha.

Mexa até cozinhar bem.

Desligue.

Misture a mandioca e sove para agregar.

Modele as coxinhas colocando o recheio.

Passe no ovo, farinha de rosca e frite.



## **Coxinha com Massa de Batata**

### **Ingredientes (100 porções)**

leite

500 ml de leite

caldo de galinha

2 tablete caldo galinha

margarina sem sal

100 g margarina sem sal

batata

400 g batata cozida e espremida

farinha de trigo

600 g farinha de trigo

sal

1 colher de sobremesa de sal

peito de frango

1 peito de frango medio

cebola

1 cebola picada

margarina

1 colher de sopa margarina

cheiro-verde

1/2 maço de cheiro verde

água

3 xícaras de água

folha de louro

1 folha de louro

farinha de trigo

2 colheres de sopa farinha trigo

água

1 litro de água gelada

farinha de rosca

500 g farinha de rosca

óleo

1 litro de óleo para fritar

### **Modo de preparo**

Cozinhar o peito do frango com as 3 xícaras de água, o louro, 1 tablete de caldo de galinha e a cebola picada.

Retirar o frango cozido e desfiar (reserve o caldo do cozimento).

Acrescente ao frango desfiado o cheiro verde, 1 colher de sopa margarina e as 2 colheres de farinha de trigo, 1 xícara do caldo do cozimento, misture tudo e reserve.

Em uma panela coloque o leite, 500 ml de caldo do cozimento do frango, caso não dê complete com água, a margarina, o sal.

Deixe ferver.

Acrescente as batatas já cozidas e espremidas, em seguida a farinha de trigo até soltar do fundo da panela.

Coloque a massa em cima de uma bancada para esfriar, sove um pouco e modele as coxinhas.

Passe na água gelada e na farinha de rosca, frite em óleo quente.



## **Coxinha de Carne**

Ingredientes (25 porções)

água

1 litro de água

farinha de trigo

500 g de farinha de trigo

caldo de galinha

3 cubos de caldo de galinha

óleo

1 concha de óleo

carne moída

1/2 kg de carne moída

sal

Sal a gosto

### **Modo de preparo**

#### **Massa:**

Coloque em uma panela a água, o óleo, o caldo de galinha e o sal, deixe ferver.

Retire do fogo e logo em seguida coloque a farinha de trigo, mexendo sem parar, depois volte ao fogo mexendo até soltar do fundo da panela.

Quanto a carne moída prepare do jeito que você preferir, mas depois de feita a escorra em um escurador de macarrão para ficar bem sequinha.



## **Coxinha de Liquidificador**

Ingredientes:

Massa:

5 xícaras (chá) de caldo de legumes

2 gemas

1/4 de xícara (chá) de óleo

2 colheres (sopa) de requeijão

2 colheres (sopa) de iogurte natural

5 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

Recheio:

100g de margarina

1 cebola picada

3 dentes de alho picados

500g de peito de frango cozido e desfiado

Sal e pimenta a gosto

Salsa picada a gosto

1/2 copo de requeijão

2 ovos batidos e farinha de rosca para empanar

Modo de Preparo:

Massa:

No liquidificador, bata o caldo de legumes, as gemas, o óleo, o requeijão e o iogurte. Coloque a mistura em uma panela e leve ao fogo brando, acrescentando aos poucos a farinha de trigo.

Mexa sem parar até desgrudar do fundo da panela e formar uma massa lisa.

Recheio:

Em uma panela, derreta a margarina e doure a cebola e o alho.

Junte o peito de frango e tempere com o sal, a pimenta e a salsa.

Por último, misture o requeijão.



Se você é apaixonada por cozinhar e quer elevar suas habilidades, aprender novas receitas de salgadinhos pode ser o seu próximo passo. Embora você já tenha um conhecimento valioso, um curso específico pode abrir portas para um mundo de sabores e técnicas que transformarão suas criações na cozinha. Não perca a chance de se tornar a chef das festas! As vagas são limitadas, e cada momento que você hesita é uma oportunidade que pode ficar para trás. Invista em você e descubra receitas que vão impressionar sua família e amigos!

[\*\*Saiba Mais\*\*](#)



## **Parte 2**



### **Massa de pastel de feira**

Ingredientes:

1 caixa de creme de leite

2 ½ xícaras de farinha de trigo

1 pitada de sal

Modo de Preparo:

Junte os três ingredientes e sove a massa. Deixe descansar na geladeira em saco plástico por 15 minutos. Abra a massa bem fina. Recheie a gosto e frite em óleo quente.



## **Bolinho de Batata**

Ingredientes:

3 batatas médias

100 g de queijo parmesão

1 ovo

1 colher de café de margarina

Cheiro verde a gosto

Cebola ralada a gosto

Trigo

Modo de Preparo:

Cozinhe as batatas descascadas com sal. Depois de cozidas amasse-as como se fosse fazer um purê. Acrescente o ovo e a margarina misture bem, em seguida coloque a cebola, o cheiro verde e o queijo ralado, reserve um pouco de queijo para jogar por cima do bolinho quando estiver pronto.

Em seguida vá acrescentando o trigo até a massa não grudar mais na mão. Quando a massa estiver mais consistente sem grudar na mão, faça rolinhos e frite no óleo quente em fogo baixo. Em seguida coloque queijo por cima dos bolinhos para enfeitar.



## **Bolinho de frango**

Ingredientes para a massa:

5 batatas médias (cozidas e amassadas)

1kg de farinha de milho

4 colheres (de sopa) de polvilho azedo

cheiro verde (a gosto)

3 litros de caldo de frango (água usada para cozinhar o peito do frango, com cheiro verde, manjeriço, cebola, alho, sal)

### **Recheio:**

1 kg de peito de frango (cozido e desfiado)

1 cebola (cortada em cubos)

cheiro verde (a gosto)

4 dentes de alho (amassados)

1 colher ou 3 tabletes de caldo de frango

1 xícara de molho de tomate.

### **Modo de Preparo:**

Massa:

Misture numa vasilha a farinha de milho, o cheiro verde, a batata e o polvilho. Acrescente o caldo de frango ainda quente. Mexa bem. O ponto da massa é quando ela começa a se soltar da colher e da vasilha. Deixe esfriar e prepare o recheio.

Recheio

Refogue a cebola e o alho em óleo. Coloque o molho de tomate, o cheiro verde e o frango desfiado. Passe óleo nas mãos e modele a massa, recheie e feche o bolinho. Aí é só fritar.



## **Empada de queijo e calabresa**

Ingredientes:

Massa:

- . 5 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- . 100 g de margarina
- .  $\frac{1}{4}$  de xícara (chá) de leite
- . 1 e  $\frac{1}{2}$  xícara (chá) de farinha de trigo
- . 1 colher (café) de sal

**Recheio:**

- . 250 g de queijo minas, ralado grosso
- . 100 g de linguiça calabresa fresca
- .  $\frac{1}{4}$  de xícara (chá) de leite
- . 4 ovos ligeiramente batidos
- . 1 colher (café) de sal
- . Pimenta moída a gosto
- . Salsa picada a gosto;

**Modo de preparo:**

Em uma tigela, misture o queijo parmesão, a margarina, o leite, a farinha de trigo e o sal. Trabalhe a massa até ficar homogênea e soltar das mãos. Com a massa, forre forminhas de empadinhas e reserve.

Recheio: Retire a pele da linguiça, pique-a e frite-a na própria gordura até dourar. Deixe esfriar. Em uma tigela, misture o queijo, a linguiça, o leite, os ovos, o sal, a pimenta e a salsa. Distribua o recheio sobre as empadinhas,

coloque-as em uma assadeira e asse no forno preaquecido a 200°C até dourar.



## **BOLINHO DE CHUVA**

Rendimento 40 a 60 unidades

Tempo de preparo 40 min

### **Ingredientes**

2 ovos;  
2 colheres (sopa) de açúcar;  
1 xícara (chá) de leite;  
3 xícaras de farinha de trigo  
1 colher (sopa) de fermento;  
500 ml de óleo de soja;  
Açúcar e canela para polvilhar, a gosto.

### **Modo de fazer**

- 1 Bata os ovos, o açúcar, o leite, a farinha e o fermento no liquidificador, até obter uma massa cremosa, nem muito rala, nem muito espessa.
- 2 Em uma panela de tamanho médio, aqueça o óleo.
- 3 Ponha colheradas da massa no óleo e abaixe o fogo, para que frite por completo e não fiquem crus por dentro.
- 4 Vire os bolinhos delicadamente com uma escumadeira, para que dourem por igual.
- 5 Coloque os bolinhos sobre papel absorvente, para retirar o excesso de óleo.
- 6 Passe-os em açúcar e canela. Sirva quente.



## **Bolinho de chuva com goiabada**

### **Ingredientes**

2 ovos  
1 xícara (chá) de leite  
3 colheres (sopa) de açúcar  
2 colheres (sopa) de manteiga  
2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
1 colher (sopa) de fermento químico em pó  
100 g de goiabada cortada em cubos  
3 xícaras (chá) de óleo  
Açúcar e canela em pó a gosto para polvilhar

### **Modo de preparo**

No liquidificador, bata os ovos, o leite, o açúcar e a manteiga. Passe para uma tigela e junte a farinha e o fermento. Misture bem e adicione a goiabada.

Aqueça o óleo e frite colheradas da massa, pegando sempre um cubinho de goiabada. Vire para dourar por igual e retire com uma escumadeira. Escorra sobre papel-toalha. Polvilhe com o açúcar e a canela misturados. Sirva.





## **Bolinho de arroz recheado com provolone**

### **Ingredientes**

- 2 xícaras (chá) de arroz cozido (use sobras)
- 2 colheres (sopa) de cebola ralada
- 2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 ovo
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 20 cubos de provolone
- 5 metades de tomate seco cortadas em quatro
- Orégano seco a gosto
- 1 xícara (chá) de farinha de rosca

### **Modo de preparo**

Numa tigela, misture o arroz, a cebola, o cheiro-verde, o sal, a pimenta, o leite, o ovo e a farinha de trigo. Pegue pequenas porções da massa e achate-as na palma da mão. Recheie-as com o queijo e o tomate seco. Polvilhe com o orégano e feche como uma bolinha. Passe na farinha de rosca e repita até acabarem os ingredientes. Frite em óleo quente até dourar. Escorra sobre papel-toalha e sirva.

Tempo de preparo: 40 minutos

Rendimento: 20 unidades



## **BOLINHO DE MANDIOCA**

### **Ingredientes:**

- Meio Kilo de mandioca crua
- 3 ovos
- Salsinha e cebolinha a gosto
- Sal e alho a gosto
- Óleo para fritar

### **Modo de fazer:**

- Rale toda a mandioca crua em uma ralador médio.
- Acrescente o tempero, a salsa e a cebolinha picadas bem pequenas.
- Acrescente o ovo aos poucos até dar liga. O ideal é colocar um a um, até tomar uma consistência que permita fazer os bolinhos com a colher.
- Coloque o óleo para aquecer em uma panela. Só coloque os bolinhos para fritar depois que a gordura estiver bem quente.
- Deixe os bolinhos escorrendo o óleo por alguns minutos em um prato com papel toalha e pronto!

Sirva os bolinhos quentinhos e crocantes.





## **BOLA DE QUEIJO COM ORÉGANO**

1 xícara de polvilho (doce ou azedo)

500 gramas de queijo (prato ou mussarela)

3 ovos

1 pitada de sal

Orégano a gosto

Óleo para fritar

Modo de Preparo

Em uma tigela misture todos os ingredientes, envolva com papel filme e leve a geladeira por 2 horas, retire da geladeira e faça bolinhas com o auxílio de uma colher

Frite em óleo bem quente

Informações Adicionais

Obs.: Se não levar a geladeira você não conseguirá fazer as bolinhas pois a massa estará muito mole.



## **ESFIHA**

### **Ingredientes**

Massa

100 g de fermento biológico fresco

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de sal

200 ml de óleo de milho

400 ml de água em temperatura ambiente

Farinha de trigo quanto baste (aproximadamente 1 kg)

Recheio

1 cebola bem picadinha

1 dente de alho amassado (como eu amo alho na comida, coloquei dois dentes)

500 g de carne moída

1/2 xícara de milho em conserva (acabei usando um vidrinho inteiro)

1/2 xícara de palmito picado (usei um potinho desse finos, peso drenado 180 g)

3 tomates sem semente picados (eu acabei tirando a pele também, mas porque não tinha visto direito na receita mesmo)

cheiro-verde picado a gosto

Sal

Pimenta (usei um pouco de pimenta síria)

Tempero Lemon & Pepper (tempero pronto comprado no mercado)

Para pincelar

2 gemas grandes sem a película

1 colher (sopa) de azeite ou óleo

1 colher (chá) de água

.

### **Modo de Preparo**

Em um bolw, esmigalhe o fermento biológico fresco e adicione o açúcar. Vá mexendo até que ele tenha dissolvido por completo.

Adicione o sal, o óleo e a água e misture, vá adicionando farinha aos poucos, até que o ponto de não grudar nas mãos, mas que a massa esteja macia.

Cuidado para não colocar farinha demais, porque senão a massa acaba ficando pesada. Eu usei aproximadamente 850 g de farinha.

Sove um pouco a massa em superfície enfarinhada, apenas para que fique homogênea. Deixe descansar, coberto com um pano, por aproximadamente uma hora, ou até que a massa dobre de tamanho.

Enquanto a massa cresce, prepare o recheio.

refogue a cebola no azeite até que ela mucho, acrescente o alho amassado e a carne moída. Frite bem, até que seque a água, se soltar muita água, tire com cuidado com ajuda de uma colher.

Desligue o fogo, acrescente o palmito, o milho, o tomate e o cheiro-verde, misture bem, e tempere a gosto, como eu coloquei nos ingredientes, eu temperei com sal, pimenta síria e um pouco de tempero lemon & pepper. Deixe esfriar.

Depois que a massa tiver crescido, leve-a de volta à superfície enfarinhada e sove delicadamente, para tirar o ar da massa. Fica uma massa muito bonita, macia e bem fácil de manuseá-la.

Pegue bolinhas da massa, abra com ajuda de um rolo e corte círculos com ajuda de um copo ou cortador, para que todas fiquem do mesmo tamanho.

Recheie a massa e feche no formato de um triângulo.

Coloque as esfihas na assadeira untada com óleo, deixando a distância de uns 3 dedos entre um e outro, pois a massa irá crescer mais um pouco e pincele a mistura do ovo peneirado, água e azeite batidos. Deixe crescer por mais uns 30 minutos.

Leve para assar em forno pré-aquecido, como o meu forno a gás é bem lento, eu deixo ele alto, uns 250 °C, por aproximadamente 35 ~ 40 minutos, ou até que fiquem dourados.



## **PASTEL DE FORNO**

### **Ingredientes**

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 lata de creme de leite sem o soro
- 1 ovo para pincelar
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- 2 ovos inteiros
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

### **Modo de Preparo**

Numa tigela, coloque a farinha, o fermento, o sal, o ovo, a manteiga e o creme de leite sem o soro. Misture tudo, amasse bem para dar o ponto de abrir.

Espere uns 20 minutos antes de abrir a massa.

Abra a massa com um rolo e vá formando os pastéis. Use um copo para cortar ou um cortador de biscoito redondo.

Ponha o recheio a gosto e aperte bem as bordas, usando a ponta de um garfo.

Pincele com o ovo batido e leve ao forno médio, em tabuleiro untado por 25 minutos aproximadamente. Está pronto o seu Pastel de Forno, só se deliciar.

Dicas: Pode fazer recheio de presunto e queijo, só queijo, queijo com calabresa, frango com catupiry, use a criatividade, ficara ótimo.



## **Minicroissant recheado**

### **Ingredientes**

- 1 tablete de fermento biológico (15 g)
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 e 1/2 xícara (chá) de água morna
- 600 g de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- 100 g de margarina

### **Para folhar**

- 150 g de margarina
- 1 xícara (chá) de queijo ralado
- 1 gema para pincelar

· 2 colheres (sopa) de queijo ralado para salpicar

Modo de preparo

Aqueça o forno a 180°C. Em uma tigela, misture o fermento com o açúcar até dissolver. Junte a água e 1/2 xícara (chá) de farinha. Deixe descansar por 15 minutos. Acrescente o sal, a margarina e, aos poucos, o restante da farinha. Misture até a massa se soltar das mãos. Cubra e deixe descansar por 40 minutos. Misture a margarina e o queijo ralado para folhar. Abra a massa em retângulo, espalhe 1/3 da mistura e dobre a massa em três partes. Repita a operação mais duas vezes.

Abra a massa novamente em retângulo, corte em tiras largas e depois em triângulos. Modele os croissants, coloque em assadeira untada e enfarinhada e deixe crescer por 20 minutos. Pincele com a gema, salpique com o queijo ralado e leve ao forno até dourarem.

Dica: Guarde pequenas porções no freezer e use à medida que precisar.



## **Massa básica para salgados assados**

### **Ingredientes:**

500 ml de leite morno

1,5 kg de farinha de trigo mais ou menos

300 ml de óleo

3 ovos (clara e gema separadas)

5 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) não muito cheia de sal

100 g de fermento fresco para pão (eu uso o Itaquara)

Recheio:

Pode ser de carne moída, frango ou queijo e presunto

As gemas restantes serviram para pincelar as esfihas

**Modo de Preparo:**

Colocar o leite morno em uma bacia e dissolver todo fermento

Juntar as claras, o açúcar, o sal e o óleo

Abafar bem e aguardar até que se forme uma espuma igual a de sabão em pó

Depois de se criar essa espuma, misturar tudo com uma colher de pau, acrescentar a

farinha aos poucos, até dar ponto de sovar com as mãos, não colocar farinha demais

para não secar a massa, caso

isso aconteça, será preciso por um pouco mais de óleo

Depois de sovada, descansar a massa cobrindo-a com um plástico e um pano de prato

por meia hora

Cortar pedaços de massa, e fazer bolinhas com a mão em concha, vai dar umas trintas

bolinhas

Abrir com um rolo, em forma redonda e acrescentar o recheio de sua preferência

Não é necessário deixar que os salgados fiquem muito escuros, no forno basta dourar de

leve sobre as gemas

Informações Adicionais

Deixar que tudo vire uma espuma na bacia é o segredo para a maciez da massa.



Se você já produz e vende salgadinhos, está a um passo de transformar seu hobby em um negócio lucrativo. Embora seu conhecimento atual seja uma base sólida, um curso focado em estratégias de vendas e marketing pode fazer toda a diferença nos seus resultados. Com técnicas comprovadas, você aprenderá a atrair mais clientes e a precificar seus produtos de forma eficiente. Não deixe essa oportunidade escapar! Vagas limitadas estão disponíveis, e o tempo para dar esse salto em sua carreira é agora. O sucesso pode estar mais perto do que você imagina!

**Saiba Mais**





## **EMPADA**

### Ingredientes

#### Massa

1,3 kg de farinha de trigo

1 kg de margarina

2 unidade(s) de ovo

1 colher(es) (sobremesa) de sal

#### Recheio

600 gr de palmito

100 gr de cebola picada(s)

200 ml de óleo de soja

6 dente(s) de alho

quanto baste de pimenta-do-reino branca

4 folha(s) de louro

700 ml de água

2 colher(es) (sopa) de extrato de tomates

1 lata(s) de ervilha

3 colher(es) (sopa) de cheiro-verde

2 colher(es) (chá) de colorau

6 unidade(s) de ovo cozido(s)

### Como fazer

#### Massa

Misture todos os ingredientes com a mão até dar o ponto (ficar quebradiça).

#### Recheio

Em uma panela, coloque o óleo de soja, o alho, a cebola bem picada e refogue tudo.

Adicione 500ml de água.

Em seguida, acrescente o palmito picado, o coloral, o extrato de tomate, a ervilha, o cheiro-verde e engrosse com creme batido (100g de farinha de trigo e 200ml de água).

Feito isso, pique os ovos em pedaços bem pequenos e misture ao recheio.

Adicione sal e pimenta branca a gosto.

Assim que o recheio estiver frio, forre as forminhas com a massa, de modo que cubra todo o fundo e as laterais.

Adicione o recheio no centro e tampe com uma base de massa.

Pincele com gema de ovo e leve para assar por 30 minutos em forno médio a 180° C.



## **Pastel de frango com massa cozida**

### **Ingredientes:**

1 litro e + 200 ml de leite  
1 kg de farinha do trigo com fermento  
1 colher pequena (café) de sal e alho  
1 colher pequena (café) de colorau  
2 cubos de knorr de galinha  
1 colher (sopa) de margarina  
Óleo para fritar

### **Recheio:**

peito de frango  
milho verde  
cebolinha  
azeitona  
ou faça a seu gosto

### **Modo de preparo:**

Numa panela coloque a margarina, o sal e alho, o colorau, e adicione o leite, quando ferver coloque a farinha de trigo, mexendo sempre até colocar toda a farinha, leva para a mesa ou pedra, despeje a massa, e sem deixar esfriar amasse bem formando uma massa lisa, para a massa não esfriar enquanto você faz os pasteis, coloca a massa em uma sacola vazia de arroz ou em uma caixa de isopor, vai tirando aos poucos e abrindo com o rolo e fazendo os pasteis, use um modelador de pastel ou use um copo para modelar, fazendo o formato do pastel fechando com o garfo.



## **Bolinha de Queijo**

### **Ingredientes**

1 kg AmidMais AMAFIL

20 g (1 colher de sopa) de sal

250 ml (1 copo) de óleo

350 g (2 ½ copos) de queijo ralado grosso (preferência meia cura ou mussarela)

400 g (8 unidades) de ovos

600 ml (2 ½ copos) de leite ou água

### **Modo de Preparo**

Em um recipiente, coloque o AmidMais, o sal e o óleo.

Misture bem.

Adicione o queijo e os ovos e misture bem.

Adicione o leite, aos poucos, até obter a consistência desejada. Dar o ponto com o leite.

Modele os pãezinhos e coloque-os em uma assadeira, deixando 3 cm de distância entre um e outro.

Asse em forno preaquecido a 200 °C até dourar (20 a 25 minutos para tamanho pequeno).



## **Rissóis de Camarão**

Ingredientes

para 45 rissóis

Para a massa:

1 tigela de farinha (450g)

1 tigela de água (650 ml)

100g de margarina

1 casca de limão

Sal grosso q.b.

Para o recheio:

1 Kg de camarão

1 L de água

1 cebola picada

100g de margarina

125g de farinha

1 colher de sopa de polpa de tomate

Salsa picada q.b.

2,5dl de leite

Meio limão

Pimenta q.b.

Sal q.b.

Noz-moscada q.b.

3 ovos

Pão ralado q.b.

Farinha para polvilhar

Óleo para fritar

Confecção

Leve a cozer os camarões em cerca de 1 l de água a ferver e temperada com sal.; Deixe cozer 3 minutos. Escorra-os, reservando o caldo.

Descasque os camarões.

Pique 10 camarões na picadora.

Num tacho, leve ao lume a margarina com a cebola.

Mexa até começar a alourar.

Junte a farinha.

Mexa bem e adicione alternadamente o caldo e leite aos poucos, mexendo sempre.

De seguida junte a polpa de tomate e os camarões picados.

Tempere com umas gotas de limão, pimenta e noz-moscada.

Junte os restantes camarões e a salsa picada.

Quando estiver a borbulhar, retire e deixe arrefecer.

Entretanto, prepare a massa.

Numa panela, leve ao lume a água com a margarina, a casca de limão e sal.

Quando estiver a ferver retire a casca de limão e junte a farinha e mexa até descolar da panela.

Retire.

Deite a massa sobre a bancada polvilhada com farinha e deixe arrefecer um pouco.

Depois de arrefecer um pouco, estenda-a finamente com o rolo da massa.

Espalhe sobre ela colherinhas de creme.

Dobre a massa e corte os rissóis com a ajuda de um copo.

Passe-os depois pelo ovos batido e pão ralado.

Frite-os em óleo quente.



## **ENROLADINHO DE SALSICHA**

### **ingredientes**

2 tabletes de fermento fresco para pão (pode usar 2 envelopes do granulado, se preferir)

2 ovos

5 colheres de sopa de margarina cremosa com sal

1/2 xícara de açúcar

200 ml de leite

5 1/2 xícaras de farinha de sêmola

700 g de mini-salsichas de frango

200 g de queijo Minas tipo padrão (ou o queijo que preferir)

1 ovo batido para pincelar

Fôrmas de pizza forradas com papel alumínio

margarina para folhar

Orégano para polvilhar

### **modo de preparo**

Misture os tabletes de fermento com o açúcar até formar uma massa líquida.

Acrescente os ovos batidos, a margarina e o leite. Misture bem.

Vá adicionando a farinha aos poucos e misturando à massa com o auxílio de uma colher de pau. Quando chegar à última xícara, vá adicionando pouco a pouco e unindo a massa com os dedos. A textura da massa vai surpreender

você; fica macia, úmida e, ao mesmo tempo, solta-se facilmente dos dedos. Sove até que fique bem homogênea e com consistência de travesseiro fofo. Divida a massa em duas porções, abra cada porção com o rolo de massa até uma espessura de 0,5 cm. Corte a massa em tiras de 4 cm/6cm deixando uma das extremidades em bico. Espalhe um pouco de margarina, coloque uma salsicha e uma tira de queijo na extremidade mais larga e enrole como rocambole esticando um pouco a pontinha e colando-a no enroladinho. Pincele com o ovo batido e polvilhe-os com orégano, distribua nas fôrmas de pizza e asse em forno pré-aquecido a 180°C, até dourar. Repita o processo com a outra porção.

Pode ser servido como petisco ou acompanhando o café da manhã ou o lanche da tarde. Ofereça mostarda ou ketchup para acompanhar.





## **Quibes Árabes**

### **ingredientes**

250 g de trigo para kibe

500 g de patinho moído

Sal a gosto

Hortelã a gosto

Salsa a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

1 cebola ralada

### **MODO DE PREPARO**

Coloque o trigo em um recipiente e cubra com água quente

Após 1 hora coe em um pano limpo espremendo até sair toda a água

Pique os temperos e misture o restante dos ingredientes

Passe tudo pelo processador para que a massa fique bem ligada

Modele os quibes e frite em óleo bem quente

Escorra em papel absorvente e curta essa delícia



## **Bolinho de Bacalhau**

Ingredientes:

- 300g de bacalhau dessalgado e desfiado
- 500g de batatas
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 1 ovo
- 1/2 xícara de salsinha picada
- Sal e pimenta a gosto
- Óleo para fritar

Modo de Preparo da Massa:

1. Cozinhe as batatas em água com sal até ficarem bem macias. Escorra e amasse.
2. Em uma tigela, misture as batatas amassadas, o bacalhau desfiado, a cebola, o alho, o ovo e a salsinha.
3. Tempere com sal e pimenta a gosto e misture bem até formar uma massa homogênea.

Modelagem e Fritura:

1. Pegue pequenas porções da massa e forme bolinhos.
2. Frite em óleo quente até dourarem.

Servir:

Sirva os bolinhos de bacalhau quentes, acompanhados de limão e um molho de sua preferência.



## **Pastel de Carne**

Ingredientes:

- Massa:
  - 2 xícaras de farinha de trigo
  - 1/2 xícara de água morna
  - 2 colheres de sopa de óleo
  - 1 colher de chá de sal
- Recheio:
  - 300g de carne moída
  - 1 cebola picada
  - 2 dentes de alho picados
  - 1 tomate picado
  - 1/2 xícara de salsinha picada
  - Sal e pimenta a gosto
  - Óleo para fritar

Modo de Preparo da Massa:

1. Em uma tigela, misture a farinha de trigo, a água morna, o óleo e o sal até formar uma massa homogênea.
2. Abra a massa com um rolo até ficar fina e corte em discos.

Modo de Preparo do Recheio:

1. Em uma panela, aqueça um pouco de óleo e refogue a cebola e o alho até dourarem.
2. Adicione a carne moída e cozinhe até que esteja bem dourada.
3. Acrescente o tomate e cozinhe até que ele comece a desmanchar.

4. Tempere com sal, pimenta e adicione a salsinha picada.

Montagem e Fritura:

1. Coloque uma porção do recheio no centro de cada disco de massa.
2. Feche o pastel, pressionando bem as bordas para selar.
3. Frite em óleo quente até dourarem.

Servir:

Sirva os pastéis quentes, acompanhados de molho de pimenta ou outro molho de sua preferência.



## **Quibe Assado**

Ingredientes:

- 1 xícara de trigo para quibe
- 1 e 1/2 xícara de água fervente
- 300g de carne moída (pode ser bovina ou de cordeiro)
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 1/2 xícara de hortelã fresca picada
- 1/2 xícara de salsinha picada
- 1 colher de chá de cominho em pó
- Sal e pimenta a gosto
- Azeite de oliva para regar

Modo de Preparo:

1. Coloque o trigo em uma tigela e despeje a água fervente por cima. Deixe repousar por 30 minutos.
2. Escorra bem o trigo, removendo o excesso de água.
3. Em uma tigela grande, misture o trigo hidratado, a carne moída, a cebola, o alho, a hortelã, a salsinha, o cominho, sal e pimenta. Misture bem até formar uma massa homogênea.
4. Espalhe a mistura em uma assadeira e nivele a superfície.
5. Corte o quibe em losangos ou quadrados, regue com azeite de oliva e asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 30 minutos, ou até que fique dourado.

Servir: Sirva o quibe assado quente, acompanhado de coalhada se desejar. Espero que essas receitas sejam do seu agrado! Se precisar de mais alguma ajuda ou outra receita, estou à disposição.



## **Esfiha de Carne**

Ingredientes:

- Massa:
  - 500g de farinha de trigo
  - 1/4 xícara de óleo
  - 1/4 xícara de água morna
  - 1/2 colher de sopa de açúcar
  - 1/2 colher de sopa de sal
  - 1/2 xícara de leite morno
  - 1 ovo
  - 10g de fermento biológico seco
- Recheio:
  - 300g de carne moída
  - 1 cebola picada
  - 2 dentes de alho picados
  - 1 tomate picado
  - 1/2 xícara de salsinha picada
  - 1 colher de chá de cominho em pó
  - Sal e pimenta a gosto
  - Suco de meio limão

Modo de Preparo da Massa:

1. Em uma tigela, misture o fermento, o açúcar e a água morna. Deixe descansar por 5 minutos até espumar.
2. Em uma tigela grande, combine a farinha de trigo, o óleo, o leite, o ovo e o sal.
3. Adicione a mistura de fermento e misture bem até formar uma massa homogênea.
4. Cubra e deixe a massa descansar por 1 hora, ou até dobrar de tamanho.

**Modo de Preparo do Recheio:**

1. Em uma panela, aqueça um pouco de óleo e refogue a cebola e o alho até dourarem.
2. Adicione a carne moída e cozinhe até que esteja bem dourada.
3. Acrescente o tomate, a salsinha, o cominho, o sal, a pimenta e o suco de limão. Cozinhe até que o tomate comece a desmanchar.

**Montagem e Assamento:**

1. Pré-aqueça o forno a 200°C.
2. Divida a massa em pequenas porções e abra cada uma em forma de disco fino.
3. Coloque uma porção do recheio no centro de cada disco e modele a esfiha.
4. Coloque as esfihas em uma assadeira e leve ao forno por cerca de 20 minutos, ou até que fiquem douradas.

**Servir:**

Sirva as esfihas quentes, acompanhadas de limão. Agora, vamos para a próxima receita.



## **Empadão de Frango**

Ingredientes:

- Massa:
  - 250g de farinha de trigo
  - 125g de manteiga gelada
  - 1 ovo
  - 1 pitada de sal
  - 2-3 colheres de sopa de água gelada
- Recheio:
  - 300g de peito de frango cozido e desfiado
  - 1 cebola picada
  - 2 dentes de alho picados
  - 1 cenoura ralada
  - 1/2 xícara de ervilhas
  - 1/2 xícara de milho
  - 1/2 xícara de leite
  - 2 colheres de sopa de farinha de trigo
  - Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo da Massa:

1. Em uma tigela, misture a farinha de trigo, a manteiga, o ovo e o sal até formar uma massa granulada.
2. Adicione a água gelada, uma colher de sopa por vez, até a massa se unir. Forme uma bola, cubra e deixe descansar na geladeira por 30 minutos.

Modo de Preparo do Recheio:



1. Em uma panela, aqueça um pouco de óleo e refogue a cebola e o alho até dourarem.
2. Adicione o frango desfiado, a cenoura, as ervilhas e o milho. Cozinhe por alguns minutos.
3. Dissolva a farinha de trigo no leite e adicione à mistura. Cozinhe até engrossar. Tempere com sal e pimenta a gosto.

**Montagem e Assamento:**

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Abra metade da massa e forre o fundo de uma forma.
3. Coloque o recheio sobre a massa.
4. Abra o restante da massa e cubra o recheio, selando bem as bordas.
5. Faça pequenos cortes na superfície da massa para ventilação.
6. Asse no forno por aproximadamente 40-45 minutos, ou até que a massa esteja dourada.

**Servir:**

Sirva o empadão quente.

Por último, a receita de Rissoles de Camarão.



## **Rissoles de Camarão**

Ingredientes:

- Massa:
  - 1 xícara de leite
  - 1 xícara de caldo de legumes
  - 2 colheres de sopa de manteiga
  - 2 xícaras de farinha de trigo
  - 1 colher de chá de sal
  - 2 ovos batidos
  - Farinha de rosca para empanar
- Recheio:
  - 300g de camarões limpos e picados
  - 1 cebola picada
  - 2 dentes de alho picados
  - 1 tomate picado
  - 1/2 xícara de salsinha picada
  - Sal e pimenta a gosto
  - Óleo para fritar

Modo de Preparo da Massa:

1. Em uma panela, aqueça o leite, o caldo de legumes, a manteiga e o sal até ferver.
2. Adicione a farinha de trigo de uma vez e mexa vigorosamente até formar uma massa homogênea que se desgrude do fundo da panela.
3. Deixe a massa esfriar um pouco e em seguida, misture os ovos batidos.

**Modo de Preparo do Recheio:**

1. Em outra panela, aqueça um pouco de óleo e refogue a cebola e o alho até dourarem.
2. Adicione os camarões e cozinhe até que estejam rosados e firmes.
3. Acrescente o tomate e cozinhe até que ele comece a desmanchar.
4. Tempere com sal, pimenta e adicione a salsinha picada.

**Montagem e Fritura:**

1. Pegue porções da massa e modele os risoles, colocando uma porção do recheio no centro.
2. Passe os risoles na farinha de rosca.
3. Frite em óleo quente até dourarem.

**Servir:**

Sirva os risoles quentes, acompanhados de molho de sua preferência.



## **Croquete de Carne**

Ingredientes:

- Massa:
  - 1 xícara de leite
  - 1/2 xícara de caldo de carne
  - 2 colheres de sopa de manteiga
  - 1 xícara de farinha de trigo
  - Sal e pimenta a gosto
  - 2 ovos batidos
  - Farinha de rosca para empanar
- Recheio:
  - 300g de carne moída
  - 1 cebola picada
  - 2 dentes de alho picados
  - 1/2 xícara de salsinha picada
  - Sal e pimenta a gosto
  - Óleo para fritar

Modo de Preparo da Massa:

1. Em uma panela, aqueça o leite, o caldo de carne, a manteiga, o sal e a pimenta até ferver.
2. Adicione a farinha de trigo de uma vez e mexa vigorosamente até formar uma massa homogênea que se desgrude do fundo da panela.
3. Deixe a massa esfriar um pouco e em seguida, misture os ovos batidos.

Modo de Preparo do Recheio:

1. Em outra panela, aqueça um pouco de óleo e refogue a cebola e o alho até dourarem.
2. Adicione a carne moída e cozinhe até que esteja bem dourada.
3. Acrescente a salsinha picada, o sal e a pimenta.

**Montagem e Fritura:**

1. Pegue porções da massa e modele os croquetes, colocando um pouco do recheio no centro.
2. Passe os croquetes na farinha de rosca.
3. Frite em óleo quente até dourarem.

**Servir:**

Sirva os croquetes quentes, acompanhados de molho de sua preferência.



## **Bolinho de Arroz**

Ingredientes:

- 2 xícaras de arroz cozido
- 1/2 xícara de queijo parmesão ralado
- 1/2 xícara de presunto picado
- 1/2 cebola picada
- 2 ovos
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de salsinha picada
- Sal e pimenta a gosto
- Óleo para fritar

Modo de Preparo:

1. Em uma tigela, misture o arroz cozido, o queijo parmesão, o presunto, a cebola, os ovos, a farinha de trigo e a salsinha. Tempere com sal e pimenta a gosto.
2. Modele bolinhos com a mistura.

Fritura:

1. Aqueça o óleo em uma panela.
2. Frite os bolinhos até dourarem.

Servir:

Sirva os bolinhos de arroz quentes, acompanhados de um molho de sua preferência.

## Parte 3

### Instagram Para Utilizar Para Vender Os Salgados

Usar o Instagram para vender seus produtos, "salgadinhos de festa feitos em casa," é uma ótima estratégia, e vou te explicar por quê. O Instagram é uma plataforma visual, onde as pessoas estão sempre buscando coisas interessantes, bonitas e deliciosas. Então, se você souber usar bem, pode transformar seu perfil em uma vitrine que atrai clientes todos os dias. Aqui estão 5 pontos cruciais para reforçar isso:

#### 1. Exposição constante para mais pessoas

- No Instagram, você consegue mostrar seus salgadinhos para muito mais gente do que se ficasse só esperando indicações de amigos e parentes. Com as fotos certas e boas hashtags (#salgadinhodefesta, #encomendasdodia), você atinge pessoas que estão procurando exatamente o que você vende, mas talvez ainda não conhecem seu trabalho.

#### 2. Prova social (você mostra que é confiável)

- Quando você posta fotos dos seus salgadinhos, vídeos do preparo e depoimentos de clientes satisfeitos, isso cria confiança. Quem vê tudo isso percebe que outras pessoas estão comprando e gostando do seu produto, o que aumenta a chance de quererem experimentar também.

#### 3. Contato direto com o cliente

- O Instagram tem um chat (Direct), onde os clientes podem tirar dúvidas e fazer pedidos diretamente. Isso facilita muito a comunicação. Além disso, você pode usar as histórias (Stories) para responder perguntas frequentes, mostrar o processo de produção e criar um relacionamento mais próximo com seus seguidores.

#### 4. Possibilidade de vender sem gastar muito

- Ao contrário de montar uma loja física ou fazer panfletos, vender pelo Instagram é praticamente de graça. Você só precisa de um perfil bem feito, fotos atraentes dos seus salgadinhos e um pouco de estratégia para fazer suas postagens chegarem a mais gente.

Se quiser acelerar as vendas, pode investir em anúncios, que também não precisam custar caro.

#### **5. Facilidade de criar promoções e novidades**

- O Instagram permite que você faça promoções de forma rápida. Por exemplo, pode lançar uma oferta relâmpago: "Compre 50 salgadinhos e ganhe mais 10 de graça, só hoje!" Isso desperta a curiosidade e a vontade de aproveitar o desconto. Além disso, você pode usar as postagens para anunciar novos sabores e atrair clientes curiosos para experimentar.

Em resumo, o Instagram é um meio simples e acessível de mostrar seus salgadinhos para um público enorme, gerar confiança e facilitar as vendas, sem precisar de grandes investimentos.



Se você já está faturando com seus salgadinhos, parabéns! Mas você sabia que pode ganhar ainda mais? Muitas empreendedoras estão descobrindo que investir em um curso pode ser a chave para aumentar suas vendas e otimizar seus processos. Aprendendo novas técnicas de marketing e aprimorando suas habilidades de gestão, você terá a chance de escalar seu negócio de forma rápida e eficiente. Não perca a oportunidade de se destacar ainda mais no mercado! As inscrições são limitadas, e cada dia que passa é uma chance a menos de elevar sua renda. Faça esse investimento e veja seu sucesso crescer!

**Saiba Mais**

## Como Preparar Seu Instagram

Vou explicar cada um desses pontos de forma simples e prática para ajudar você a transformar seu Instagram em uma verdadeira máquina de vendas dos seus salgadinhos. Vamos lá:

### 1. Foto do Perfil

- **Orientação prática:** A foto do perfil é a primeira impressão que as pessoas vão ter da sua página, então escolha uma imagem que mostre claramente o que você vende. Pode ser uma foto bem tirada dos seus salgadinhos ou uma logo simples que remeta a comida. Evite imagens confusas ou com muitos detalhes que ficam difíceis de entender no tamanho pequeno.
- **Dica:** Certifique-se de que a imagem esteja nítida e bem iluminada. Se for a foto de um salgado, escolha aquele que representa melhor a qualidade do seu produto.

### 2. Descrição na Bio e Link para o Zap

- **Orientação prática:** A bio é onde você explica rapidamente quem é você e o que você oferece. Seja direto e objetivo. Coloque algo assim: "Salgadinhos caseiros, fresquinhos e deliciosos para sua festa 🍰 Encomendas pelo WhatsApp 📲". Depois, insira o link para seu WhatsApp, para que as pessoas possam clicar e fazer pedidos diretamente.
- **Dica:** Use emojis para deixar a bio mais atraente e fácil de ler. O link para o WhatsApp pode ser gerado no site "<https://wa.me/>" (por exemplo, "https://wa.me/seunumerodetelefone").

### 3. Destaques

- **Orientação prática:** Os destaques são como mini álbuns que ficam logo abaixo da sua bio e ajudam seus seguidores a encontrar informações importantes sem precisar vasculhar todo o seu perfil. Você pode criar destaques como: "Cardápio", "Promoções", "Depoimentos", "Processo de Produção", e "Contato".
- **Dica:** Capriche nas capas dos destaques. Use ícones simples que representem cada um (como um ícone de lista para o cardápio ou um coração para os depoimentos). Isso ajuda a deixar o perfil mais organizado e atrativo.

### 4. Técnicas para Fazer Feeds

- **Orientação prática:** O feed é como a vitrine da sua loja. Poste fotos de alta qualidade dos seus salgadinhos, mostrando diferentes ângulos e

detalhes (textura, recheio, etc.). Dê destaque aos salgadinhos que são mais pedidos e poste fotos variadas: pratos prontos, combos, e ingredientes frescos.

- **Dica:** Mantenha um padrão de cores e estilo de fotos para que o feed fique harmônico. Por exemplo, sempre use fundos claros ou da mesma cor. Use legendas que convidem à ação, como "Dá água na boca, né? Clique no link da bio e faça seu pedido agora!"

## 5. Técnicas para Fazer Reels

- **Orientação prática:** Reels são vídeos curtos que aparecem para muita gente, mesmo que elas ainda não sigam você. Aproveite para mostrar o preparo dos salgadinhos, os salgados saindo do forno, ou até mesmo depoimentos de clientes provando e elogiando. Use músicas populares e efeitos que deixem os vídeos mais dinâmicos.
- **Dica:** Os primeiros 3 segundos são essenciais para chamar atenção, então comece com um corte bonito dos salgadinhos ou uma frase impactante como "Quer uma festa ainda mais saborosa?" Use hashtags estratégicas como #salgadinhofesta, #encomendascaseiras para alcançar mais gente.

## 6. Técnicas para Fazer Stories

- **Orientação prática:** Os Stories são ótimos para mostrar o dia a dia do seu negócio, promoções-relâmpago, e fazer enquetes para entender o gosto dos seus clientes (por exemplo: "Prefere coxinha ou bolinha de queijo?"). Use os Stories para criar uma conexão mais pessoal, mostrando quem está por trás dos salgadinhos, o preparo, e os bastidores.
- **Dica:** Crie urgência com frases como "Últimas unidades!" ou "Só hoje!" para estimular as pessoas a fazerem pedidos. E use a função "Sticker de pergunta" para responder dúvidas frequentes sobre sabores, entregas e preços.

## 7. Engajamento, como funciona

- **Orientação prática:** Engajamento é tudo aquilo que as pessoas fazem para interagir com seu conteúdo (curtidas, comentários, compartilhamentos, etc.). Quanto mais engajamento, mais o Instagram entende que seu conteúdo é interessante e mostra para mais pessoas.
- **Dica:** Responda a todos os comentários e mensagens de forma rápida e simpática. Peça para os clientes marcarem seus amigos ou compartilharem os posts. Uma boa estratégia é fazer perguntas nas legendas, como "Qual é o seu salgado favorito?" ou "Para quem você faria esse pedido hoje?"

Seguindo esses passos, seu Instagram vai ficar mais organizado, atrativo e, principalmente, vender muito mais!

## Parte 4

### Administre Seu Negócio de Salgados

Se você está pensando em começar a fazer salgadinhos de festa para vender, isso é uma ótima ideia, porque é um mercado sempre em alta. O primeiro passo é organizar bem suas finanças e planejar a parte operacional do seu negócio. Isso significa:

1. **Controle de Custos:** Comece anotando todos os ingredientes e materiais que você precisa para fazer os salgadinhos. Anote também o valor que você paga por cada um. Assim, você vai saber exatamente quanto custa para produzir uma dúzia de coxinhas, por exemplo. Isso ajuda a definir o preço de venda e a garantir que você tenha lucro.
2. **Precificação Justa:** O preço precisa cobrir os custos e também incluir um valor pelo seu trabalho e pelo tempo que você dedica. Uma dica é usar a fórmula: *(Custo dos ingredientes + Despesas adicionais) x 3*. Isso inclui o seu lucro e garante que você esteja cobrando um valor justo, sem perder dinheiro.
3. **Venda e Divulgação:** Para vender seus salgadinhos, comece oferecendo para amigos, familiares e vizinhos. O famoso "boca a boca" é uma das formas mais antigas e eficazes de marketing. Além disso, vale a pena investir em redes sociais. Tire fotos bonitas dos seus salgadinhos e poste no Instagram ou no Facebook, destacando promoções, sabores e até depoimentos de quem já comprou.
4. **Considere Diversas Formas de Vender:** Além de vender por encomenda para festas, você pode fazer combos e kits para pequenas reuniões, vender no atacado para lanchonetes, ou até oferecer no delivery em aplicativos de comida. Quanto mais opções você der, mais fácil será conquistar novos clientes.

Comece devagar, vá testando o que funciona melhor, e sempre fique de olho nos números para garantir que o seu negócio está crescendo de forma saudável.

Fique Atenta a Essas Dicas

Vou destacar cinco erros comuns que novos empreendedores cometem e como você pode evitá-los, especialmente pensando no ramo de salgadinhos de festa.

#### 1. Falta de Planejamento Financeiro

- **Erro:** Muitos começam a produzir e vender sem saber exatamente quanto custa para fazer cada salgadinho, o que pode levar a prejuízos sem perceber.
- **Como evitar:** Faça uma lista detalhada de todos os custos envolvidos, desde os ingredientes até as embalagens e despesas de entrega. Use uma planilha simples para controlar entradas (vendas) e saídas (custos). Isso ajuda a saber se você está realmente ganhando dinheiro e quanto.

## **2. Não Separar Finanças Pessoais das Finanças do Negócio**

- **Erro:** Misturar o dinheiro da empresa com o dinheiro pessoal pode dar a impressão de que está tudo bem, mas, na verdade, pode mascarar problemas financeiros.
- **Como evitar:** Abra uma conta bancária separada para o seu negócio, mesmo que seja uma poupança simples. Assim, você controla melhor o que é receita e o que é despesa, sem confusão.

## **3. Ignorar a Importância do Marketing**

- **Erro:** Muitos acham que o produto "se vende sozinho" e não investem em divulgação. Isso limita o crescimento, porque poucas pessoas ficam sabendo do negócio.
- **Como evitar:** Faça divulgação ativa! Use as redes sociais, participe de grupos locais, distribua amostras grátis em lugares estratégicos, e sempre peça feedback para quem comprar seus salgadinhos. Se possível, crie um perfil no Instagram e poste fotos atrativas, receitas, e depoimentos de clientes.

## **4. Não Estudar a Concorrência**

- **Erro:** Entrar no mercado sem conhecer quem já está vendendo salgadinhos pode levar a precificação errada e produtos que não se destacam.
- **Como evitar:** Dê uma olhada nos preços e tipos de salgadinhos que outros vendedores oferecem. Veja o que faz sucesso e pense no que você pode oferecer de diferente. Pode ser um sabor exclusivo, embalagens mais bonitas ou um serviço mais rápido e personalizado.

## **5. Falta de Controle de Qualidade**

- **Erro:** No começo, a qualidade é ótima, mas com o aumento das vendas, pode cair por falta de atenção ou pressa. Isso espanta os clientes.
- **Como evitar:** Estabeleça um padrão de produção e siga-o sempre. Treine quem trabalha com você para que todos façam o salgadinho do mesmo jeito, com o mesmo cuidado. Além disso, faça verificações frequentes para garantir que tudo continue no padrão de qualidade que você quer.

Evitar esses erros vai te ajudar a começar seu negócio de salgadinhos com mais segurança e a crescer de forma saudável.

## **Parte 5**

### **Formas de Vender Seus Salgadinhos**

#### **1. Vendas para Aniversários**

- **Como funciona:** Ofereça pacotes de salgadinhos personalizados para festas de aniversário, com opções de combos que incluam diferentes sabores e quantidades.
- **Mensuração de clientes:** Utilize um formulário simples de pedido, onde o cliente informa a data da festa, o número de convidados e quais sabores gostaria. Assim, você consegue coletar informações e até pedir feedback após a festa.

#### **2. Vendas para Empresas (Coffe Break)**

- **Como funciona:** Aborde empresas que fazem reuniões ou eventos e ofereça salgadinhos como parte do lanche. Monte opções de kits com variedades de salgados, refrigerantes e sucos.
- **Mensuração de clientes:** Crie um histórico de empresas que compraram e mantenha um registro das quantidades e tipos de salgados pedidos. Isso ajuda a saber o que funciona melhor e a fazer promoções específicas para clientes frequentes.

#### **3. Vendas para Padarias**

- **Como funciona:** Faça parcerias com padarias locais, oferecendo seus salgadinhos para serem vendidos no local. Você pode fornecer uma variedade de sabores e até algumas opções exclusivas.
- **Mensuração de clientes:** Acompanhe as vendas mensais com a padaria. Pergunte à padaria quais são os mais vendidos e use essa informação para ajustar sua produção.

#### **4. Vendas para Lanchonetes**

- **Como funciona:** Similar às padarias, você pode vender seus salgadinhos para lanchonetes, ampliando o cardápio delas. Essa pode ser uma ótima maneira de alcançar mais clientes.
- **Mensuração de clientes:** Mantenha um contato constante com as lanchonetes para saber o que mais vende e qual é a demanda. Isso ajuda a ajustar a produção e a manter o estoque.

#### **5. Vendas para Festas Variadas (Casamentos, etc.)**

- **Como funciona:** Ofereça seus salgadinhos para diferentes tipos de festas, como casamentos, formaturas e festas de crianças. Crie pacotes personalizados para cada tipo de evento.
- **Mensuração de clientes:** Ao final de cada evento, peça feedback aos clientes sobre a qualidade e o sabor dos salgadinhos. Isso pode ser feito através de um questionário simples. Além disso, registre todos os contatos e preferências dos clientes para futuras vendas.

## 6. Entrega via iFood

- **Como funciona:** Cadastre-se como fornecedor no iFood para facilitar a entrega dos seus salgadinhos. Esse aplicativo tem uma grande visibilidade e pode trazer muitos clientes novos.
- **Mensuração de clientes:** O próprio iFood oferece relatórios de vendas e feedback dos clientes. Use esses dados para entender quais produtos são mais populares e em quais horários suas vendas aumentam.

## 7. Venda Direta pelo WhatsApp

- **Como funciona:** Crie um grupo no WhatsApp ou uma lista de transmissão para divulgar seus salgadinhos e promoções.
- **Mensuração de clientes:** Mantenha uma lista dos pedidos feitos e dos clientes que interagem com você. Isso ajuda a entender quem são seus compradores regulares e quais produtos eles preferem.

## 8. Participação em Feiras e Eventos Locais

- **Como funciona:** Reserve um espaço em feiras de comida ou eventos comunitários para vender seus salgadinhos. Essa é uma excelente forma de divulgação e de conseguir novos clientes.
- **Mensuração de clientes:** Tenha um caderno ou um tablet para anotar o contato das pessoas que visitam seu estande, assim você pode acompanhar a compra e o interesse deles em futuros eventos.

## 9. Venda pela Instagram

- **Como funciona:** Use o Instagram para divulgar seus salgadinhos com fotos atraentes e promoções. Você pode aceitar pedidos diretamente pela DM.
- **Mensuração de clientes:** Utilize a ferramenta de Insights do Instagram para ver quem está interagindo com suas postagens e quais produtos estão gerando mais interesse.

Essas abordagens te ajudarão a diversificar suas vendas e a alcançar mais clientes de diferentes segmentos!

Espero que tenha apreciado a leitura, até o próximo conteúdo.