

## **BOM PARA COMER EM CASA, EXCELENTE PARA COMER NA RUA:**

A rabada e as potencialidades de um negócio urbano.

COURI, Aloísio Souza<sup>1</sup>; VIEIRA, Ricardo<sup>2</sup>; MORAIS, Marco Antônio Ferreira de<sup>3</sup>.

### **RESUMO**

Este trabalho teve como objetivo apresentar por meio de um levantamento bibliográfico, conceitos e práticas relacionadas ao tema *food truck*. No Brasil, é um fenômeno recente e inovador no ramo da alimentação rápida e fora do lar, mas que vem ganhando novos adeptos a cada dia. Chefes renomados, restaurantes conceituados e novos entrantes levam às ruas suas preparações culinárias em busca de maior aproximação com o mercado consumidor e para, também, reduzir os custos inerentes à manutenção de um espaço físico. Neste mercado gastronômico e tão largamente difundido na atualidade que se encontra grande variedade de produtos, serviços, pratos típicos e/ou releituras de diferentes culturas culinárias. O presente trabalho apresentou uma proposta de um prato para ser servido em *food truck* por meio de uma releitura do prato convencional: sanduíche de rabada de boi. Dessa forma, foi criado um lanche à base de rabo de boi moído no pão de batata e maionese com pimenta a fim de oferecer um lanche rápido, gourmetizado e adaptado para o estilo *food truck*. O resultado obtido mostrou-se saboroso, diferente, exótico, sendo uma concepção moderna e adequada, possibilitando que pessoas, mesmo através de um lanche rápido e na rua, saboreiem esta iguaria da culinária.

**Palavras-chave:** *Food Truck*. Alimentação fora do lar. Comida de rua. Rabada.

---

1 Graduando do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora – CES/JF. Endereço: Avenida Pedro Timponi, nº 12, apt. 302, bairro Nova Benfica - Juiz de Fora/MG. Telefone: (32) 88000993. E-mail: aloisiocouri@hotmail.com

2 Coorientador.

3 Orientador.

## 1 INTRODUÇÃO

Ainda que a comida de rua e a alimentação fora do lar sejam uma atividade muito antiga, esse modelo começou a sofrer inovações a partir do século XXI, com o surgimento de uma categoria de comércio, que consiste na venda de alimentos em veículos automotores ou rebocáveis, intitulados *Food Truck*. Que numa tradução livre para o português, significa ‘caminhão de comida’, e está relacionado a um espaço móvel, onde funciona estabelecimento alimentício dos mais variados, tais como: sorveteria, lanchonete, cervejarias artesanais, comidas típicas especializadas entre outras.

Para Aguiar (2015) o primeiro *food truck* teve início em razão da necessidade dos operários nos EUA, por uma alimentação que fosse ao mesmo tempo mais econômica e rápida. Este modelo atuava com venda direta nas portas das fábricas, tendo como prato de destaque, os sanduíches.

Esse tipo de opção de alimentação fora do lar inicialmente estava associado à comida de baixa qualidade. No entanto, e, principalmente em razão de uma grave crise econômico no país no início do século passado, outros adeptos deste modelo, surgiram com alternativas para permanência no mercado gastronômico, como foi o caso de chefes e donos de estabelecimentos físicos voltados para alimentação. A inserção destes profissionais no ramo de alimentação em *food truck*, possibilitou também o surgimento de pratos mais gastronômicos, surgimento de novas apresentações e técnicas no preparo de pratos que fugiam ao então tradicional sanduíche. O surgimento desta atividade no mercado brasileiro surgiu muito recentemente, porém, ganha a cada dia novos adeptos.

Neste contexto, apresenta-se este artigo com o objetivo de transformar um ingrediente simples da cozinha nacional, a rabada, que, com argumentos gastronômicos, pôde ser adaptado para um serviço de alimentação em *food truck*. Para tal, foram escolhidos insumos para elaboração de um sanduíche *gourmet* utilizando-se carne de rabada moída, associada a um pão de batata e guarnecido com maionese de pimenta. Esse trabalho subdivide-se em quatro partes seguindo uma sequência lógica, que se inicia por uma seção introdutória, seguida de uma revisão bibliográfica sobre *food truck* e alimentação fora do lar. Discorre-se ainda, sobre os ingredientes principais do prato proposto. Após, inicia-se a seção sobre materiais e métodos onde se encontram as fichas técnicas utilizadas para produção do prato. Ao final deste trabalho, apresenta-se os resultados obtidos por meio da pesquisa prática e pelas observações feitas na cozinha experimental. Por fim, as conclusões do trabalho.

## 2 ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR

A escravidão deixou fortes marcas em sua grande maioria negativas, na trajetória socioeconômica do Brasil, mas, no que diz respeito ao legado cultural, uma das heranças mais importantes da vinda do negro para o Brasil está na gastronomia. A influência africana na dieta brasileira possui dois aspectos importantes: o primeiro diz respeito ao modo de preparar e temperar os alimentos, enquanto o segundo demonstra a habilidade de improvisar receitas, criando novos gêneros alimentícios a partir de ingredientes africanos, europeus e indígenas (COLOMBO, 2000).

A partir de meados do século XVII, com o crescimento da população e da economia, os escravos passaram a trabalhar nas cidades em funções distintas daquelas a que haviam se dedicado até então. Para complementar o orçamento doméstico, alguns senhores passaram a alocar seus cativos em atividades de produção e comércio de bens. Surgia assim, a figura do escravo de ganho, negro empregado ou arrendado a terceiros, com o objetivo de prestar serviços diversos. Dentre eles, alguns escravos, principalmente aquelas que moravam em Salvador e no Rio de Janeiro saíam das cozinhas para as ruas, levando comidas feitas em casa: eram vendedoras ambulantes, que percorriam as cidades com tabuleiros recheados de cuscuzes, bolinhos e outras iguarias (ARAÚJO; ARAÚJO, 2007).

Ambulantes são encontrados por todas as partes: mulheres e homens carregando seus tabuleiros de doces e salgados variados, que entram em nossas vidas pela fila do ônibus, no banco da praça e até ao passear com familiares pelas ruas da cidade (BONOMO, 2014).

O empobrecimento da população dos países em desenvolvimento levou a um aumento do contingente de vendedores de alimentos preparados em logradouros urbanos (LEAL et al., 2012). Este hábito é bastante popular ao redor do mundo. Em Portugal, por exemplo, são comuns as barracas de sardinha, na Índia, as de chá, na França, as de crepe, enquanto no Brasil as do acarajé, churrasquinho, passando pelo queijo coalho e pelos famosos pastéis de feira (ARAÚJO; ARAÚJO, 2007). A figura da carrocinha remete diretamente ao cachorro quente, um comércio pequeno que toma ares de iguaria quando passadas as primeiras horas do dia. O trailer por sua vez, traz a imagem do hambúrguer e das suas mais variadas formas.

Ir ao encontro do cliente. Esse é um lema do negócio de quem trabalha com alimentação itinerante, em veículos e trailer, que está cada vez mais sofisticada, com pratos até internacionais. Se, antes a referência de comida de rua eram os sanduíches, hoje há os mais diversos tipos de alimentos, como brigadeiro gourmet, crepes, tapiocas e tacos, antes encontrados apenas em restaurantes mexicanos (GONTIJO, 2014, *on-line*).

Para um grande contingente de consumidores, a comida de rua apresenta-se como forma de se alimentar fora do lar, bastante interessante principalmente pela praticidade e pelo preço reduzido desses alimentos. Porém, eles podem representar um problema de saúde pública se não forem preparados e consumidos segundo técnicas básicas de manipulação e higiene (ARAJÚJO; ARAÚJO, 2007).

Ainda assim, a comida de rua é um dos elementos que participam da trajetória social, cultural, nutricional e econômica de uma localidade. Há benefícios, tanto para quem vende, quanto para quem consome, além de estes últimos terem a oportunidade direta de contato sensorial com diversas preparações culinárias (ELOY; REIS, 2012). O último fenômeno relativo ao mundo da alimentação fora do lar é o *food truck*, tendência surgida nos Estados Unidos com *chefs* renomados que decidiram levar às ruas suas elaborações. Esses veículos, que podem ser vans, *trailers* ou caminhonetes, são adaptados para funcionarem como pequenos restaurantes e são encontrados em parques, pontos turísticos, dentre outros lugares (FONSECA et al., 2013).

O *food truck* não é apenas um serviço de comida em um veículo, mas sim a entrega de um produto de qualidade, de preferência *gourmet*, preparado por *chefs*, com um toque de elegância e sofisticação. É uma comida para ser apreciada com todos os sentidos, não apenas ingerida para matar a fome (PALMA, 2014).

## 2.1 O FOOD TRUCK

O fenômeno moderno e atual da alimentação fora do lar, se mostra através de um tipo de comida prática e rápida, que vem ganhando espaço nas ruas dos grandes centros urbanos. Renomados *chefs*, novos entrantes e até mesmo restaurantes conceituados optam atualmente por este canal de venda direta, visando algumas vantagens inerentes ao modelo proposto nesta atividade de alimentação fora do lar.

Ao minimizar seu local de trabalho e o adequar devidamente, surge a oportunidade de redução de diversos custos, tais como aluguel, impostos, taxas diversas, despesas

com manutenção e, até mesmo, com mão de obra, segundo Ubirajara Nascimento (2015), gestor do projeto de gastronomia do SEBRAE “A marca do *food truck* é a mobilidade”. Ainda assim, aqueles que se lançam nessa atividade, devem primar pela qualidade do produto vendido e por oferecer opções diferenciadas daquelas encontradas nos demais empreendimentos alimentícios. O público em geral, beneficia-se de preços mais acessíveis por alimentos que, até então, não estavam facilmente disponíveis para consumo.

Contudo, ao se fazer uma retrospectiva histórica acerca da venda de alimentos em espaços públicos em nosso país, encontramos origem associada aos negros de ganho, estes, escravos que saíam apregoando seus quitutes pelas ruas. Pensando numa versão mais moderna e justa, já que, na atualidade, não se trabalha mais com escravos de ganho para venda de alimentos, este trabalho relata a tradição da venda ambulante de comida à recente tendência do *food truck* tendo, como elo a elaboração de um prato tradicional da culinária brasileira, ou seja, a rabada de boi numa versão mais gourmetizada.

### **3 A RABADA**

De origem europeia, o rabo de boi ou também conhecida rabada é uma carne com osso, muito saborosa, excelente para ensopados e cozidos (Fonte: Correio Gourmand, <correiogourmand.com.br>). Logo após a colonização do Brasil, os portugueses começaram a criação de gados, dessa forma, o preparo das carnes foi adaptado à cultura e hábitos locais, sendo acrescentados temperos indígenas e africanos (CASCUDO, 1983).

Gomensoro (1999) apresenta a rabada como sendo um prato preparado com rabo de boi, bem cozido e temperado com alho, cebola, salsinha, sal e tomate. Normalmente, acompanhado de agrião, cozido ao final na própria panela da rabada. No passado, a rabada era vista por muitos como uma preparação inferior, típica de estabelecimentos simples. Na França e na Inglaterra, por exemplo, essa preparação é muito apreciada (STUDART, 2006).

Freixa e Chaves (2009) evidenciam que a cozinha brasileira é repleta de influências, devido à grande miscigenação ocorrida no país que teve seu processo de consolidação no início do século XVII, com a implementação dos engenhos para produção de cana de açúcar na região Nordeste. Um ponto de notoriedade dessas influências foi à chegada da família real portuguesa, em 1808, episódio que impulsionou a entrada de produtos estrangeiros no país.

A rabada tem um preço acessível, sabor marcante e diferentes possibilidades de uso na culinária, estes atributos por muito tempo foi associada à comida simples. Mas, atualmente, tornou-se um corte muito explorado em restaurantes gastronômicos, devido a tendência para o consumo de alimentos menos utilizados, onde a busca de diferentes formas de preparo e apresentação tem grande importância.

Grande variedade de gêneros alimentícios de diferentes partes do mundo iria recheiar a mesa da corte e das famílias ricas. Entre os produtos importados estavam as carnes de fumaceiro, presuntos, e outros embutidos portugueses, salames, azeites, vinagres, nozes, avelãs, amêndoas e frutas secas. Sem contar a manteiga irlandesa, as conservas e o chá Lipton da Inglaterra. Para acompanhar as refeições, serviam champanhe, vinhos tintos e brancos franceses, espanhóis e portugueses, incluindo os fortificados vinhos do Porto, Moscatel e Madeira. Aliás, os jantares poderiam ser ao ar livre e à luz de velas, com saraus. As mesas ganhavam requinte com louças francesas e porcelanas, talheres e baixelas de prata inglesa, xícaras, bules para chá e ainda garrafas e taças de licor (FREIXA, CHAVES, 2009, p.196).

A culinária do Brasil é fruto de uma mistura de ingredientes europeus, indígenas e africanos podendo ser classificada como uma culinária rica, dinâmica e diversificada (FREIXA, CHAVES, 2009) É importante considerar que as dimensões territoriais do nosso país, as diferenças climáticas de relevo e culturais, influenciaram a criação dos pratos típicos de cada região. Neste contexto, o hábito de comer rabo de boi foi introduzido no Brasil no período colonial, graças à criação de gados, particularmente na Bahia, Ceará, Rio Grande do Norte e no Piauí (ALVES; Di GIOVANNI, 2000). Assim admite-se que a rabada era um típico prato dos sertões brasileiros, e nos dias de hoje, tomou ares de requinte com adaptação para *food truck*, chegando no objetivo que é hambúrguer de rabada.

O rabada tradicional não é um prato fácil de ser comido na rua, sendo assim, foi desenvolvido uma releitura da tradicional rabada com batata com uma adaptação para comida de rua.

Desta forma, desenvolve-se um hambúrguer com rabada moída com pão de batata e maionese de pimenta.

## 4 MATERIAL E MÉTODOS

A metodologia utilizada nesse trabalho foi definida por pesquisa experimental, estudos científicos e materiais publicados em redes eletrônicas. É importante salientar que um dos pontos principais desta pesquisa foi o uso da cozinha experimental, através da elaboração de testes com o prato proposto. No quadro 1, será apresentado a ficha técnica do hambúrguer de rabada, com a carne de rabada moída.

**QUADRO 1-** Ficha técnica do hambúrguer de rabada

<b>PRATO:</b>	<b>Hamburguer de rabada</b>		
Categoria:	Principal	Rendimento:	4 porções
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
<b>Carne de rabada</b>	1.000	g	
Manteiga	50	g	
Sal	10	g	
Pimenta do reino	2	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1- Escolher as partes carnudas da rabada, aproximadamente 2kg, e pedir ao açougueiro para moer 2 a 3 vezes a carne;</li> <li>2- Moldar os hamburgueres;</li> <li>3- Temperar na hora do preparo com pimenta do reino moída e sal;</li> <li>4- Numa frigideira colocar a manteiga, esperar aquecer e selar os hamburgueres por 5 min de cada lado.</li> </ol>			

Fonte: O autor.

O pão de batata foi preparado conforme pode ser observado no Quadro 2.

**QUADRO 2-** Ficha técnica do pão de batata

<b>PRATO:</b>	<b>Pão de batata</b>		
Categoria:	Principal	Rendimento:	4 porções
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Batata cozida	0,300	kg	
Leite	200	ml	
Manteiga	0,080	kg	
Farinha de trigo	0,750	kg	
Ovos (2unid)	0,100	kg	
Fermento biológico	0,040	kg	
Sal	0,001	Kg	
Açúcar	0,060	kg	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			

- 1- Fazer uma esponja colocando o fermento e 2 colheres de sopa de açúcar;
- 2- Deixar agir;
- 3- Colocar o leite morno e 100g de farinha de trigo, misturar e tampar com um pano úmido;
- 4- Após a massa crescer por 30 minutos, adicionar os ovos, a manteiga, o restante do açúcar e a batata amassada e a farinha;
- 5- Sovar a massa até ficar homogênea;
- 6- Deixar dobrar de volume;
- 7- Fazer os pãezinhos;
- 8- Assar a 180 graus por 30 mim, até que fiquem dourados;

Fonte: O autor.

Para o acompanhamento foi preparado uma maionese de pimenta fresca, conforme pode ser observado no Quadro 3.

**QUADRO 3-** Ficha técnica da maionese de pimenta fresca

<b>PRATO:</b>	<b>Maionese de pimenta fresca</b>		
Categoria:	Molho	Rendimento:	4 porções
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Pimenta dedo de moça	10	g	
Pimenta Cambuci	10	g	
Dente de alho	2	g	
Sal	2	g	
Pimenta reino	1	g	
Mostarda	10	g	
Óleo	150	ml	
Leite	70	ml	
Suco de limão	10	ml	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1- Colocar o leite na geladeira para gelar um pouco;</li> <li>2- No liquidificador, colocar o suco de limão, a mostarda, as pimentas, o alho e o leite gelado.</li> <li>3- Bater na velocidade lenta, adicionando óleo aos poucos em fio até a maionese atingir seu ponto. Colocar os outros temperos.</li> <li>4- Reservar na geladeira.</li> </ol>			

Fonte: O autor.

**QUADRO 4-** Montagem do Prato

<b>PRATO:</b>	<b>Montagem do Prato</b>		
Categoria:	Principal	Rendimento:	4 porções
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Pão de batata	4	4	
Bife de hambúrguer de rabada	4	4	



Tomate	4	fatias	
Folhas de mini agrião	4	porção	
Maionese de pimenta fresca	200	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cortar os pães ao meio;</li> <li>2. Colar os bifes de hambúrguer de rabada;</li> <li>3. Colocar as rodelas de tomate e os mini agrião sobre o bife;</li> <li>4. Colocar a maionese de pimenta sobre a salada;</li> </ol>			

Fonte: O autor.

## 5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O prato apresentado nesse trabalho foi elaborado utilizando-se de técnicas da cozinha e teve como base o uso de elementos simples como a rabada de boi para uma alimentação fora do lar ao estilo *Food truck*. Para se obter o resultado desejado foram analisadas as texturas, sabores e cores variadas, atingindo assim o objetivo do ensaio.

O primeiro teste feito com a rabada não foi satisfatório em relação à textura, porque neste teste a rabada foi cortada em pedaços bem pequenos, adicionando ovo e farinha de trigo.

Em um segundo teste, a rabada foi feita no estilo bife de hambúrguer, que deixou a desejar quanto ao sabor. Em uma terceira tentativa, foi colocada a rabada na panela de pressão, e obteve-se êxito quando ao sabor e consistência gerado através do cozimento da rabada desossada, mas não era ainda o prato ideal porque diverge do bife de hambúrguer original. Depois chegamos ao bife de carne de rabada moída que se mostrou ideal para o referido hambúrguer.

Depois de concluída a etapa da rabada, passamos para escolha do pão, primeiramente testamos um pão de fubá, este, porém teve um gosto bastante realçado de fubá, dessa forma, neste trabalho foi produzido um pão de batata.

Primeiramente chegamos a testar um molho para o acompanhamento, que foi o molho pesto tradicional, mas que não se mostrou adequado ao acompanhamento do nosso prato principal, visto que não possuía a suavidade e a adequação procurada para o acompanhamento do prato, porque se mostrou muito gorduroso para acompanhar o hambúrguer de rabada, que já contém muita gordura. Quanto à maionese, pensou-se em sair do tradicional e adicionar a ela pimenta “dedo de moça” *in natura*, o que trouxe um sabor levemente picante e colorido, mas isto depois de realizar testes com outros tipos de

pimenta, inclusive a malagueta, porém seu sabor sobressaiu sobre o prato principal, o que não era objetivo do trabalho. Ainda, foram acrescentados uma rodela de tomate e folhas de mini agrião.

Por fim, foi testado a bebida para acompanhar o prato elaborado, optou-se pelo refrigerante à base de (cola), limonada ou para maior neutralidade de influência no sabor do prato principal, a água mineral com gás.

Após os testes realizados e ajustados, o resultado obtido com o prato foi satisfatório em todos os sentidos. Considera-se de grande importância a apresentação visual do prato concluído na figura 1.

**FIGURA 1:** Hambúrguer de Bife de Rabada.



Fonte: Arquivo Pessoal

## 6 CONCLUSÃO

O prato elaborado neste trabalho, embora rústico e exótico, é uma verdadeira releitura de um prato muito difundido no interior do Brasil a rabada com agrião e batata. Esta proposta de prato se mostrou prática e inovadora e de um consumo rápido se adequando perfeitamente em comida para se comer na rua e em especial ao estilo rápido e prático, sendo que tal prato pode ser consumido na hora do almoço, no jantar ou mesmo ao sair de uma balada, para repor as energias.

## ABSTRACT

The purpose of this literature review article is to present concepts and practices related to the *food truck* theme while seen as a social movement practiced on a global level. In Brazil, it is a recent and innovative phenomenon in the segment of fast food and out-of-home eating, but which has been gaining new followers every day. Renowned chefs, reputable restaurants, and new beginners take their culinary preparations to the streets in search of greater approximation with the consumer market and, also, to reduce the inherent costs of maintaining a physical space. In this currently widespread food market, this option provides a wide range of products, services, typical dishes and/or revisits of different culinary cultures. The purpose of this article is to propose a dish to be served in food trucks – the oxtail sandwich – by revisiting a conventional dish. Thus, it was created a snack based on oxtail ground on potato bread, garnished with mayonnaise with pepper, a slice of tomato and fresh cress leaves, refined gourmet snack adapted to the food truck style. The outcome proved to be tasty, different, exotic – a modern and appropriate creation – enabling people to savor this culinary delicacy through a quick snack on the street.

**Keywords:** Food Truck. Out-of-Home Eating. Street Food. Oxtail.

## REFERÊNCIAS

AGUIAR, A. C. Foodtruck: saiba como surgiu essa moda. **Super Interessante**, São Paulo, 13 mar. 2015. Disponível em: <<http://super.abril.com.br/blogs/historia-sem-fim/food-truck-saiba-como-surgiu-essa-moda> >. Acesso em: 2 maio 2015.

ARAÚJO, W. A. C.; ARAÚJO, H. M. C. Comida de rua e a preservação da cultura alimentar. **SlowFood Brasil**. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/textos/alimentação-e-cultura/147-comida-de-rua-e-preservacao-da-cultura-alimentar>>. Acesso em: 14 abr. 2015.

BONOMO, J. R. **O que é que a quitandeira tem?** Um estudo sobre a memória e a identidade das quitandeiras de Rio de Janeiro: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, 2014.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

COLOMBO, S. Africanos foram forçados a reinventar sua culinária. **Folha de São Paulo**, São Paulo, 2 abr. 2000.

**Cortes e usos da carne bovina**, CORREIRO [GOURM@AND](mailto:GOURM@AND) [2014]. Disponível em: [http://correiogourmand.com.br/info\\_03\\_dicionarios\\_gastronomicos\\_alimentos\\_carnes\\_miferos\\_boi\\_cortes.htm](http://correiogourmand.com.br/info_03_dicionarios_gastronomicos_alimentos_carnes_miferos_boi_cortes.htm)>.

ELOY, A. L. S.; REIS, R. R. V. A comida de rua como ferramenta na preservação dos alimentos tradicionais. 1º SEMINÁRIO SOBRE ALIMENTOS E MANIFESTAÇÕES CULTURAIS TRADICIONAIS, 1., 2012, São Cristóvão. **Anais...São Cristovao (SE)**: Universidade Federal de Sergipe, 2012.

ALVES, Ivan Filho; DI GIOVANNI, Roberto. **Cozinha brasileira: com recheio de história**. Rio de Janeiro: Revan, 2000.

FONSECA, M. T.; KULCSAR, J. PREGNOLATO, J. LEME, M. B. Comida de rua na cidade de São Paulo, SP: uma breve descrição. **Revista Rosa dos Ventos**, São Paulo. v. 2, n. 5, p. 311-318, 2013.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: SENAC, 2009.

GOMENSORO, Maria Lúcia. Pequeno dicionário de gastronomia. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.p.265-266.

GONTIJO, J. A moda é comida sobre rodas. **O Tempo**, Belo Horizonte, 16 nov. 2014. Disponível em : <<http://www.otempo.com.br/capa/economia/a-moda-%C3%A9-comida-sobre-rodas-1.948148> >. Acesso em: 2 maio 2015.

LEAL, T. O. S; PEREIRA, F. O; OLIVEIRA, M. L. S.; LEITE, N. N. **Condições higiênic-sanitárias dos locais e das comidas de rua vendidas no município de Açailândia – MA**. VII Congresso Norte Nordeste de Pesquisa e Inovação, Palmas, 2012.

PALMA, J. Os food trucks chegaram para ficar. **Destemperados**, 26 set. 2014. Disponível em: <<http://www.destemperados.com.br/tendencias/os-food-trucks-chegaram-para-ficar> >. Acesso em: 5 maio 2015.

STUDART, Guilherme. Rio botequim: os melhores petiscos e comidas de bar. Rio de Janeiro: Memória Brasil, 2006. p.12-16.

VERGARA, Silvia Constant. **Projeto e relatórios de pesquisa em administração**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1998.