

MOCHI: O INGRESSO DO DOCE JAPONÊS NA CULTURA BRASILEIRA

GOMES, Júlia; RODRIGUES, Felício Barbosa Silva Carvalho;¹
CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patricia Maia do Vale; AFLISIO, Malio; CAIAFA, Tiago².

1 INTRODUÇÃO

A introdução da culinária japonesa no Brasil trouxe uma diversidade de sabores e técnicas únicas, enriquecendo o cenário gastronômico nacional com pratos meticulosamente preparados, equiparando-se às demais cozinhas mundialmente apreciadas, como a chinesa e a francesa (MOTTA; SILVESTRE; BROTHERHOOD, 2006). Historicamente, os imigrantes japoneses enfrentaram desafios alimentares ao se depararem com ingredientes diferentes dos habituais, como feijão, farinha de milho, bacalhau e café. Apesar das diferenças, seus hábitos, como o consumo de verduras cruas, influenciaram e transformaram a cultura alimentar brasileira ao longo do tempo (NATIONAL DIET LIBRARY, 2009). Hoje, percebe-se essa influência refletida na produção, preparo e consumo de uma variedade de produtos, como amendoim japonês, caqui doce, chá, sushi e soja, demonstrando a integração e assimilação dos hábitos alimentares japoneses na sociedade brasileira (MOTTA; SILVESTRE; BROTHERHOOD, 2006).

Dentre os hábitos alimentares dos japoneses, está o consumo de Mochi, pronunciado como “moti”, caracterizado como um bolinho de arroz feito a partir do arroz *Oryza sativa* do subgrupo glutinosa, um tipo de arroz glutinoso. Este nome se dá pela característica grudenta que o arroz adquire após ser cozido. Esse bolinho japonês é do tipo *Daifuku*, termo usado para referir-se ao recheio doce que possui. Tradicionalmente, o bolinho era comumente feito em comemorações típicas, como o *Mochitsuki*, evento realizado nos últimos dias do ano e que tem um significado importante para os japoneses, que acreditam que o evento traz sorte e prosperidade para o ano novo e celebrações (KANAMORI; RONCHETTI, 2018).

Atualmente, o mochi se destaca como um exemplo de como os alimentos podem transcender fronteiras culturais e se tornar parte integrante do paladar brasileiro. Por meio de inovações e substituições de insumos, o mochi têm sido adaptado e incorporado ao cenário gastronômico brasileiro, refletindo não apenas

¹ Graduandos do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

² Professores avaliadores do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

uma apreciação por sua singularidade, mas também um processo de assimilação cultural em vários estados do Brasil (MOTTA; SILVESTRE; BROTHERHOOD, 2006).

Neste contexto, como é possível complementar o mochi com ingredientes brasileiros a partir da utilização de técnicas japonesas e ingredientes típicos da cozinha mineira? O objetivo é evidenciar como duas cozinhas tão diferentes podem se fundir de maneira harmoniosa, enriquecendo as experiências gastronômicas, ressaltando a versatilidade da culinária, e promovendo uma celebração da diversidade cultural através da comida.

2 CONTEXTUALIZAÇÃO

Para contextualizar a integração do mochi com a culinária mineira e seus doces típicos, em uma gastronomia de fusão, é necessário compreender tanto sua tradição na culinária japonesa quanto os aspectos distintivos da culinária mineira. Ao explorar a história e a importância cultural do mochi, assim como os princípios da culinária mineira, procura-se combinar técnicas japonesas com ingredientes locais para reinventar o mochi.

2.1 ALGUNS IMPACTOS DA CULINÁRIA JAPONESA NO BRASIL: UMA POSSIBILIDADE PARA A GASTRONOMIA DE FUSÃO

A imigração japonesa iniciou-se após o fim da Segunda Guerra Mundial, com imigrantes ingressando no estado do Rio Grande do Sul e em São Paulo (SOARES; GAUDIOSO, 2013). A introdução da culinária japonesa no Brasil foi feita principalmente pelas mulheres japonesas, por meio das práticas nas cozinhas de seus lares e em ocasiões especiais, como datas comemorativas e festas, que contavam com pratos salgados e sobremesas típicas (SOARES; GAUDIOSO, 2013). A introdução de diferentes pratos, tantos salgados quanto doces, que incluem o sushi, mochi, onigiri, sopa de missô, entre outros, representaram um marco significativo na história gastronômica do país, trazendo uma riqueza de sabores, ingredientes e técnicas que enriqueceram o cenário culinário nacional (SOARES; GAUDIOSO, 2013).

A partir de bairros étnicos, como o Liberdade, em São Paulo, e depois espalhando para outros estados do Brasil, a culinária japonesa se tornou parte integrante do cotidiano brasileiro, apreciada em uma variedade de contextos, desde restaurantes sofisticados até barracas de comida de rua (CORNER, 2014). A adaptação dos

imigrantes japoneses aos ingredientes locais foi um aspecto crucial na disseminação da culinária japonesa no Brasil (CORNER, 2014).

Diante da escassez de alguns ingredientes tradicionais japoneses, os imigrantes aprenderam a utilizar ingredientes disponíveis no Brasil, como peixes de água doce e legumes locais, para preparar pratos que remetessem às suas origens culinárias. De acordo com Soares e Gaudioso (2014), um exemplo de adaptação é o molho shoyu, que originalmente é composto por soja, trigo e sal; no entanto, por falta de ingredientes típicos do Japão, é produzido a partir de uma mistura de milho, melão de cana e glutamato. Essa capacidade de adaptação não apenas permitiu aos imigrantes manterem suas tradições culinárias, mas também enriqueceu a culinária brasileira com novos sabores e combinações, tanto para sobremesas, quanto para pratos salgados.

Além da adaptação dos ingredientes, a influência dos hábitos alimentares dos japoneses também deixou uma marca na cultura brasileira (NATIONAL DIET LIBRARY, 2009). O costume japonês de consumir alimentos frescos e sazonais inspirou uma maior valorização dos produtos locais e uma abordagem mais consciente em relação à alimentação (KANAMORI; RONCHETTI, 2018).

Por fim, a apresentação meticulosa e a atenção aos detalhes na culinária japonesa influenciaram não só a estética, mas também a elaboração de doces brasileiros, elevando o padrão da gastronomia nacional. Essa fusão de influências doces reflete não só a capacidade de assimilação e reinvenção da gastronomia brasileira (CORNER, 2014), mas também abre portas para uma criativa e deliciosa gastronomia de fusão, onde o mochi japonês encontra seu lugar harmonioso entre os sabores tradicionais dos doces mineiros.

2.2 A CULINÁRIA MINEIRA E OS DOCES DE MINAS

A culinária típica de Minas Gerais possui raízes históricas profundas, com suas origens nas senzalas, onde as receitas que caracterizam a comida mineira foram desenvolvidas e transmitidas ao longo das gerações. Estas receitas, muitas vezes registradas em cadernos de família, refletem a herança cultural dos escravos africanos e suas práticas culinárias, evidenciando uma forte influência da culinária africana na culinária típica mineira (BOMFIM; GOUVÊA; VICENTE, 2016).

O cardápio dos escravos era amplamente determinado pelo que podiam cultivar em suas próprias terras e pelos alimentos permitidos por seus senhores, resultando em pratos que incorporavam ingredientes locais disponíveis, como ovos, milho, coco, limão,

leite, além de carne de porco e frango (BOMFIM; GOUVÊA; VICENTE, 2016). A culinária mineira não é apenas uma questão de alimentação, mas também desempenha um papel significativo nas interações sociais e culturais.

Além da influência africana, a gastronomia mineira também apresenta traços portugueses, resultando em uma combinação de culturas (BYRD, 2017). Devido às dificuldades em acessar certos ingredientes, as receitas portuguesas foram prontamente adaptadas com produtos locais, como diversas frutas - limão, mamão, maracujá, coco e abacaxi - além de amendoim, castanhas, mandioca e queijos. Durante períodos de fartura, houve um notável desenvolvimento de novas receitas, aproveitando a abundância de leite, queijo e ovos para criar doces como doce de leite, queijada, broa de milho, pudim, biscoito de polvilho, bolinho de chuva e canjica, que hoje são elementos tradicionais da mesa mineira (CORRÊA *et al.*, 2017).

Nesse contexto, a cozinha tradicional de Minas Gerais é reconhecida por sua ampla variedade de pratos típicos, como mousse de limão, doce de figo, abobora, marmelada, casca de laranja, mamão, batata-doce, pé de moleque, de leite, entre outros (LOPES *et al.*, 2020), que oferecem uma explosão de sabores e aromas característicos. O limão e o café desempenham papéis essenciais na doçaria mineira, refletindo a riqueza e a diversidade da culinária de Minas Gerais (BYRD, 2017).

O limão, com seu sabor ácido e fresco, é frequentemente utilizado em uma variedade de doces tradicionais, como a mousse de limão, que proporciona uma combinação equilibrada de doçura e acidez, destacando-se como uma sobremesa leve e refrescante. Além disso, o limão é um ingrediente chave em compotas e geleias, como a marmelada e doces de casca de laranja, onde seu sabor cítrico ajuda a intensificar os aromas naturais das frutas (BYRD, 2017). O café, por sua vez, não apenas acompanha os doces mineiros, mas também é uma tradição enraizada na cultura local. O café coado, sempre pronto para ser servido, é o acompanhante ideal para quitandas e biscoitos, como o biscoito de polvilho e o bolinho de chuva. O aroma e o sabor robusto do café complementam perfeitamente a doçura dos doces, criando uma experiência sensorial única (MONTEIRO, 2020). Assim, tanto o limão quanto o café são ingredientes fundamentais que enriquecem a doçaria mineira, evidenciando a capacidade de adaptação e inovação da culinária regional, ao mesmo tempo em que preservam tradições centenárias.

Em suma, a doçaria mineira é um reflexo da rica história culinária do Brasil, onde tradição, adaptação e ingredientes locais se fundem para criar delícias que encantam paladares e corroboram para que a culinária de Minas Gerais altamente estimada no

Brasil, com seus pratos e ingredientes sendo cada vez mais valorizados tanto por chefs renomados quanto por entusiastas da boa gastronomia (SOUZA *et al.*, 2023).

2.3 O MOCHI COMO SÍMBOLO DE INTEGRAÇÃO CULTURAL

O mochi desempenha um papel significativo como um símbolo de integração cultural entre o Japão e o Brasil, evidenciando uma evolução notável desde sua origem como uma sobremesa tradicional japonesa até sua adaptação e aceitação no cenário gastronômico brasileiro. Inicialmente, o mochi era associado a eventos festivos no Japão, como o Mochitsuki, uma celebração que marca a transição de momentos importantes na vida humana, como o Ano Novo japonês, conhecido como Shōgatsu ou Oshogatsu (KANAMORI; RONCHETTI, 2018). Nesses eventos, o mochi é produzido e compartilhado, unindo comunidades e fortalecendo laços culturais.

As técnicas de preparo do mochi revelam uma tradição meticulosa e ritualística, onde o arroz glutinoso é cozido no vapor e batido vigorosamente até alcançar uma consistência lisa e homogênea. Durante esse processo, cânticos e ritmos tradicionais são entoados para acompanhar o batimento da massa, enquanto a comunidade se reúne para participar da produção. Essas práticas, transmitidas ao longo das gerações, refletem não apenas a arte culinária japonesa, mas também seus valores culturais e sociais (TSUGE, 2016).

No Brasil, o mochi ainda é pouco explorado, e tem conquistado espaço gradualmente. Sua popularidade e aceitação são evidenciadas pela presença em estabelecimentos gastronômicos e sua incorporação em receitas locais. A adaptação do mochi à culinária brasileira demonstra não apenas uma tendência de assimilação cultural, mas também uma celebração da diversidade gastronômica, enriquecendo o cenário culinário nacional (KANAMORI; RONCHETTI, 2018).

A relevância do mochi como exemplo de assimilação cultural se destaca ainda mais ao considerar sua possível integração com a culinária mineira. A versatilidade do mochi permite sua combinação com ingredientes e técnicas típicas da cozinha mineira, criando pratos híbridos que fundem tradições culinárias de diferentes culturas.

3 METODOLOGIA E DISCUSSÕES

O trabalho consiste na criação de dois tipos de mochi: um feito com massa neutra recheada com mousse de limão, e outro com massa de café recheada com mousse de

café. A inspiração para este prato surgiu da admiração pela cultura oriental, especialmente pela sua culinária e celebrações tradicionais. Séries e filmes orientais contribuíram para a apreciação e o encantamento pela riqueza e diversidade da alimentação e das tradições dessa região. O Ano Novo, em particular, despertou grande interesse. A maneira como as celebrações são conduzidas, repletas de simbolismo e significado, inspirou a ideia de trazer um pouco dessa magia para a cultura culinária local. Ao fundir técnicas brasileiras com um elemento importante da cozinha japonesa, o mochi, buscou-se criar uma experiência gastronômica que honre ambas as tradições, proporcionando uma nova perspectiva sobre sabores e texturas.

O primeiro mochi a ser desenvolvido foi o de massa neutra recheado com mousse de limão. Depois, foi desenvolvido o mochi com massa de café recheada com mousse de café. Nos testes, encontrar a textura correta da massa foi o maior desafio. No entanto, para a massa neutra, foi possível alcançar a textura desejada de acordo com a ficha técnica a seguir (Quadro 1).

QUADRO 1 – Ficha Técnica Mochi massa neutra.

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Mochi massa neutra		
Aluno(a)(s):	Júlia Gomes; Felício Carvalho		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Leite Integral	180	g	
Farinha de arroz glutinoso	120	g	
Açúcar cristal	40	g	
Amido de milho	30	g	
Manteiga sem sal	15	g	
MODO DE PREPARO:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Adicionar os ingredientes secos em um recipiente, misturar e incorporar aos poucos o leite. 2. Peneirar tudo e passar para uma panela. 3. Em fogo baixo, adicionar a manteiga e misturar até virar uma massa uniforme. 4. Quando a massa ficar em uma textura firme, deixar esfriar e em seguida comece a sovar, dobrando-a em cima dela mesma. Caso necessário coloque mais farinha de arroz pra não grudar no momento da sova. 5. Quando estiver lisa e elástica, coloque-a pra gelar por pelo menos 5 horas. 6. Depois, basta cortar em pedaços de mesmo peso, abrir, modelar e rechear. Voltar com o mochi para a geladeira até ficar consistente. 			

Fonte: Os autores.

Em relação ao mousse de limão, o primeiro teste foi bem sucedido, não sendo necessário realizar ajustes (Quadro 2).

QUADRO 2 – Ficha Técnica Mousse de limão.

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Mousse de limão		
Aluno(a)(s):	Júlia Gomes; Felício Carvalho		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Creme de leite	80	g	
Limão	-	-	raspas
Chocolate branco	200	g	
Gelatina em pó incolor	15	g	
Creme de leite fresco	160	ml	
MODO DE PREPARO:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Em uma panela, adicionar o creme de leite e as raspas de limão. Deixe esquentar até formar bolhas pequenas na lateral. 2. Em seguida, adicionar o chocolate branco e incorporar bem, até formar um ganache. 3. Hidrate a gelatina incolor em água gelada e adicione no ganache ainda quente, misturando muito bem, e deixe esfriar. 4. Para o chantilly, coloque em um bown o creme de leite fresco e bata até formar picos (cuidado para não passar no ponto e talhar). 5. Depois, misture com delicadeza o chantilly com o ganache e deixe na geladeira por 4 horas. 			

Fonte: Os autores.

Para a massa de café também houve dificuldades em encontrar a textura correta. Foram ajustadas as quantidades de ingredientes, resultando na ficha técnica a seguir (Quadro 3).

QUADRO 3 – Ficha Técnica Mochi massa de café.

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Mochi massa de café		
Aluno(a)(s):	Júlia Gomes; Felício Carvalho		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Café coado	180	g	
Farinha de arroz glutinoso	120	g	
Açúcar cristal	40	g	
Amido de milho	30	g	
Manteiga sem sal	15	g	
MODO DE PREPARO:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Adicionar os ingredientes secos em um recipiente, misturar e incorporar aos poucos o café. 2. Peneirar tudo e passar para uma panela. 3. Em fogo baixo, adicionar a manteiga e misture até virar uma massa uniforme. 4. Quando a massa ficar em uma textura firme, deixar esfriar e em seguida comece a sovar, dobrando-a em cima dela mesma. Caso necessário, coloque mais farinha de arroz pra não grudar no momento da sova. 5. Quando estiver lisa e elástica, coloque-a pra gelar por pelo menos 5 horas. 6. Depois, basta cortar em pedaços de mesmo peso, abrir, modelar e rechear. Voltar com o mochi para a geladeira até ficar consistente. 			

Fonte: Os autores.

Por fim, não foi necessário realizar ajustes no mousse de café (Quadro 4).

QUADRO 4 – Ficha Técnica Mousse de café.

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Mousse de café		
Aluno(a)(s):	Júlia Gomes; Felício Carvalho		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Creme de leite	80	g	
Chocolate ao leite	200	g	
Café coado forte	100	g	
Gelatina em pó incolor	15	g	
Creme de leite fresco	160	ml	
MODO DE PREPARO:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Em uma panela, adicionar o creme de leite e o café. Deixe esquentar até formar bolhas pequenas na lateral. 2. Em seguida, adicionar o chocolate ao leite e incorporar bem, até formar um ganache. 3. Hidrate a gelatina incolor em água gelada e adicione no ganache ainda quente, misturando muito bem, e deixe esfriar. 4. Para o chantilly, coloque em um bown o creme de leite fresco e bata até formar picos (cuidado para não passar no ponto e talhar). 5. Depois, misture com delicadeza o chantilly com o ganache e deixe na geladeira por 4 horas. 			

Fonte: Os autores.

Após execução das fichas técnicas, foi feita a montagem do prato final, que pode ser verificada na figura 1, a seguir.

FIGURA 1 – Mochis de mousse de limão e mousse de café.



Fonte: Os autores.

4 CONCLUSÕES

A produção de mochis usando técnicas japonesas e ingredientes brasileiros, particularmente da cozinha mineira, mostra a possibilidade de uma fusão gastronômica harmoniosa entre duas culturas culinárias distintas. Com base em nossa admiração pela cultura oriental e nosso desejo de incorporar elementos tradicionais japoneses à culinária brasileira, criamos mochis com massa neutra e mousse de limão.

Este processo homenageia não apenas a diversidade cultural e gastronômica do Japão, mas também a inovação e a versatilidade da culinária brasileira. A demonstração de como a culinária pode ser um poderoso veículo de integração cultural é demonstrada pela adaptação do mochi ao contexto brasileiro, utilizando ingredientes típicos da doçaria mineira. A capacidade da culinária de ultrapassar fronteiras é realçada pela combinação de técnicas e sabores, resultando em uma experiência gastronômica única que valoriza a diversidade e a criatividade.

Em resumo, nosso trabalho não apenas incentiva a celebração das tradições culinárias de ambas as culturas, mas também cria novas oportunidades para a fusão da gastronomia, enriquecendo o cenário culinário nacional e oferecendo aos consumidores uma nova visão sobre a interação entre diferentes tradições culinárias. O sucesso da fabricação desses mochis híbridos mostra o potencial de inovação na cozinha e a riqueza que a diversidade cultural pode trazer para a gastronomia.

REFERÊNCIAS

BOMFIM, FILOMENA MARIA AVELINA; GOUVÊA, LAURA VACCARINI; VICENTE, VANESSA CAROLINA. A Culinária Mineira: Signo Da Identidade Cultural De Minas Gerais. **Razón y Palabra**, v. 20, n. 94, p. 487-512, 2016. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/1995/199547464030.pdf>. Acesso em: 25 mar. 2024.

BYRD, STEVEN. Comida mineira: a “cultural patrimony” of Brazil. **Global Food History**, s.l., v. 4, n. 1, p. 78-97, 2017. Disponível em: <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/20549547.2017.1405234>. Acesso em: 26 mar. 2024.

CORNER, DOLORES MARTIN RODRIGUEZ. A cozinha étnica em São Paulo como patrimônio cultural da cidade. **Textos completos do III Congresso Nacional e Interdisciplinar em Patrimônio Cultural**, 2014. Disponível em: https://www.ciipc2020.rj.anpuh.org/resources/anais/13/ciipc2020/1623857825_ARQUIVO_7ee64225639a0e0de530e58dfd501632.pdf. Acesso em 29 mar. 2024.

CORRÊA, ANA ALICE SILVEIRA; QUINZANI, SUELY SANY PEREIRA; FERREIRA, ZENIR APARECIDA. Doces bordados de Carmo do Rio Claro: patrimônio artesanal

das doceiras mineiras. **Contextos da Alimentação**, v. 5, p. 49-62, 2017. Disponível em: <https://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2017/07/4.pdf>. Acesso em: 10 mai. 2024.

DUTRA, ROGÉRIA CAMPOS DE ALMEIDA. Nação, Região, Cidadania: A Construção das Cozinhas Regionais no Projeto Nacional Brasileiro. **Campos**, v. 5, p. 93-110, 2004. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/campos/article/view/1637/1379>. Acesso em: 10 mai. 2024.

KANAMORI, LUIZ TOSHIYUKI; RONCHETTI, ANITA GUSMÃO. **Mochi: Identidade Cultural Alimentar dos descendentes dos Imigrantes Japoneses no Brasil**. Trabalho de Conclusão de Curso (Gastronomia) - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, Santa Catarina, 2018. Disponível em: <https://repositorio.ifsc.edu.br/bitstream/handle/123456789/1009/Luiz%20Toshiyuki%20Kanamori%20TCC%202018?sequence=1>. Acesso em: 10 mar. 2024.

MONTEIRO, IZABELA ALMEIDA. **Doçaria Mineira: Um registro dos saberes e fazeres da goiabada cascão em cidades do interior de Minas Gerais**. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Gastronomia) - Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2020. Disponível em: <https://repositorio.ufpb.br/jspui/bitstream/123456789/24285/1/IAM16042020.pdf>. Acesso em 10 mai. 2024.

MOTTA, ANDREA CRISTINA SHIMA; SILVESTRE, DIONE MENEGUETTI; BROTHERHOOD, RACHEL MAYA. Gastronomia e culinária japonesa: das tradições às proposições atuais (inclusivas). **Revista Cesumar**, v. 11, n. 11, p. 41-57, 2006. Disponível em: <https://periodicos.unicesumar.edu.br/index.php/revcesumar/article/view/279>. Acesso em: 18 mar. 2024.

NATIONAL DIET LIBRARY. 100 ANOS DE IMIGRAÇÃO JAPONESA NO BRASIL, 2009. Disponível em: <https://www.ndl.go.jp/brasil/pt/index.html>. Acesso em: 16 mar. 2024.

SOARES, ANDRÉ LUIS RAMOS; GAUDIOSO, TOMOKO KIMURA. Entre o Sushi e o Churrasco: gastronomia, culinária e identidade étnica entre imigrantes japoneses. **Revista Habitus-Revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia**, v. 11, n. 1, p. 77-94, 2013. Disponível em: <https://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/2850/0>. Acesso em: 26 mar. 2024.

SOARES, ANDRÉ LUIS RAMOS; GAUDIOSO, TOMOKO KIMURA. As imigrantes japonesas no Rio Grande do Sul: Suas funções na preservação da cultura do país de origem. **12ª Semana de Museus**, 2014. Disponível em: <https://tinyurl.com/mr8aa7ck>. Acesso em: 27 mar. 2024.

SOUZA, JOÃO PAULO PIRES, *et al.* TRIO MINEIRO, DO TRADICIONAL AO CONTEMPORÂNEO: Pururuca de dobradinha, Croquete de frango com quiabo, Pastel de angu de rabada com agrião. **Revista de Gastronomia CES/JF**, v. 2, n. 1, 2023. Disponível em: <https://seer.uniacademia.edu.br/index.php/revistadegastronomia/article/view/3575/2554>. Acesso em 27 mar. 2024.

TSUGE, MILENE. MOCHITSUKI: UM 2017 FARTO E PRÓSPERO - CONHEÇA O SEGREDO DOS JAPONESES. Disponível em: <http://vidadetsuge.com.br/mochitsuki/>. Acesso em: 28 mar. 2024.