



CHURRASCO NA PRÁTICA



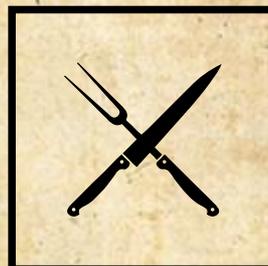
FOGO



CARNES



PREPARO



UTENSÍLIOS



RECEITAS

FOGO E A CHURRASQUEIRA

WWW.EMBAIXADORDOCHURRASCO.COM.BR



"Vida mais saudável e preparo mais eficiente"

A churrasqueira será pré-aquecida no mínimo 30 minutos antes de colocar o primeiro espeto no fogo, só o que está liberado para colocar antes da brasa estar pronta é a cebola e os pimentões, pois estão encapados, assim estão protegidos do gás tóxico proveniente das pedras de carvão que ainda não viraram brasa.

O fogo será iniciado em uma das laterais internas da churrasqueira, para fazer o efeito forno, dessa forma aqueceremos as três paredes da mesma, sem desperdiçar o calor (quando iniciamos o fogo no centro da churrasqueira perdemos a caloria que irradia pelas laterais).

Não utilizar álcool líquido, de preferência ao álcool gel ou sólido. Não haverá mais fuligem nos assados, a água utilizada para baixar a labareda foi substituída por outras técnicas que também não diminuem a caloria da churrasqueira.

Outra forma equivocada de renovar o fogo é colocando o carvão no meio da brasa existente, quando for necessário renová-lo deverá ser feito uma nova brasa no canto oposto ao já existente, sem que haja a possibilidade da fumaça tóxica entre em contato com os assados. Sendo necessário renovar o fogo em uma churrasqueira pequena devemos retirar os assados e envolvê-los em papel alumínio, para que permaneçam quentes, até que o novo braseiro esteja pronto (+ ou - uns 20 min.). A limpeza da churrasqueira deve ser feita para que não se retenha fuligem na parede do fundo (o que acaba sujando a ponta do espeto).

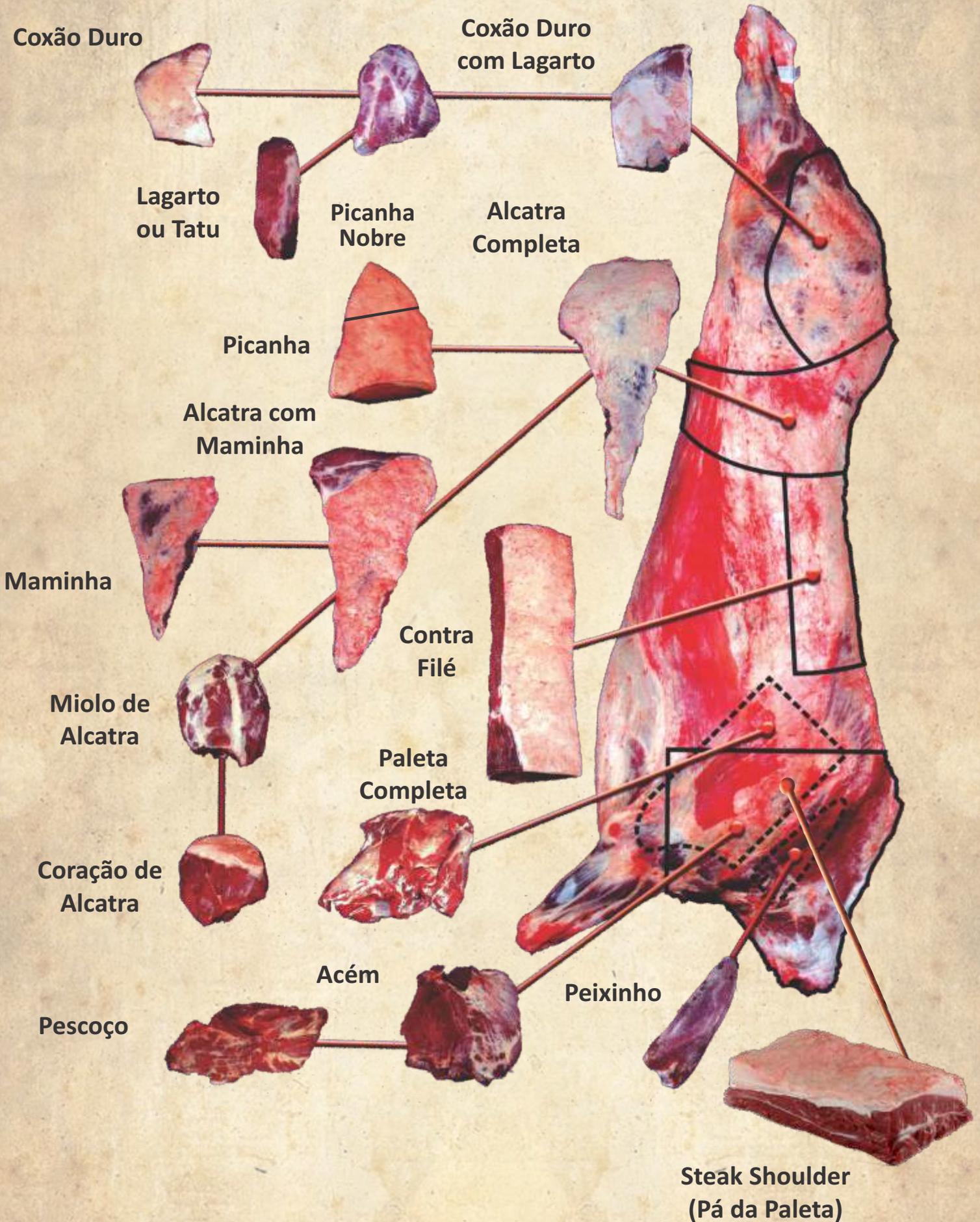


Combustão incompleta de material orgânico, ou seja, a queima do carvão e a queima da própria carne geram o benzopireno e outros HPA's.



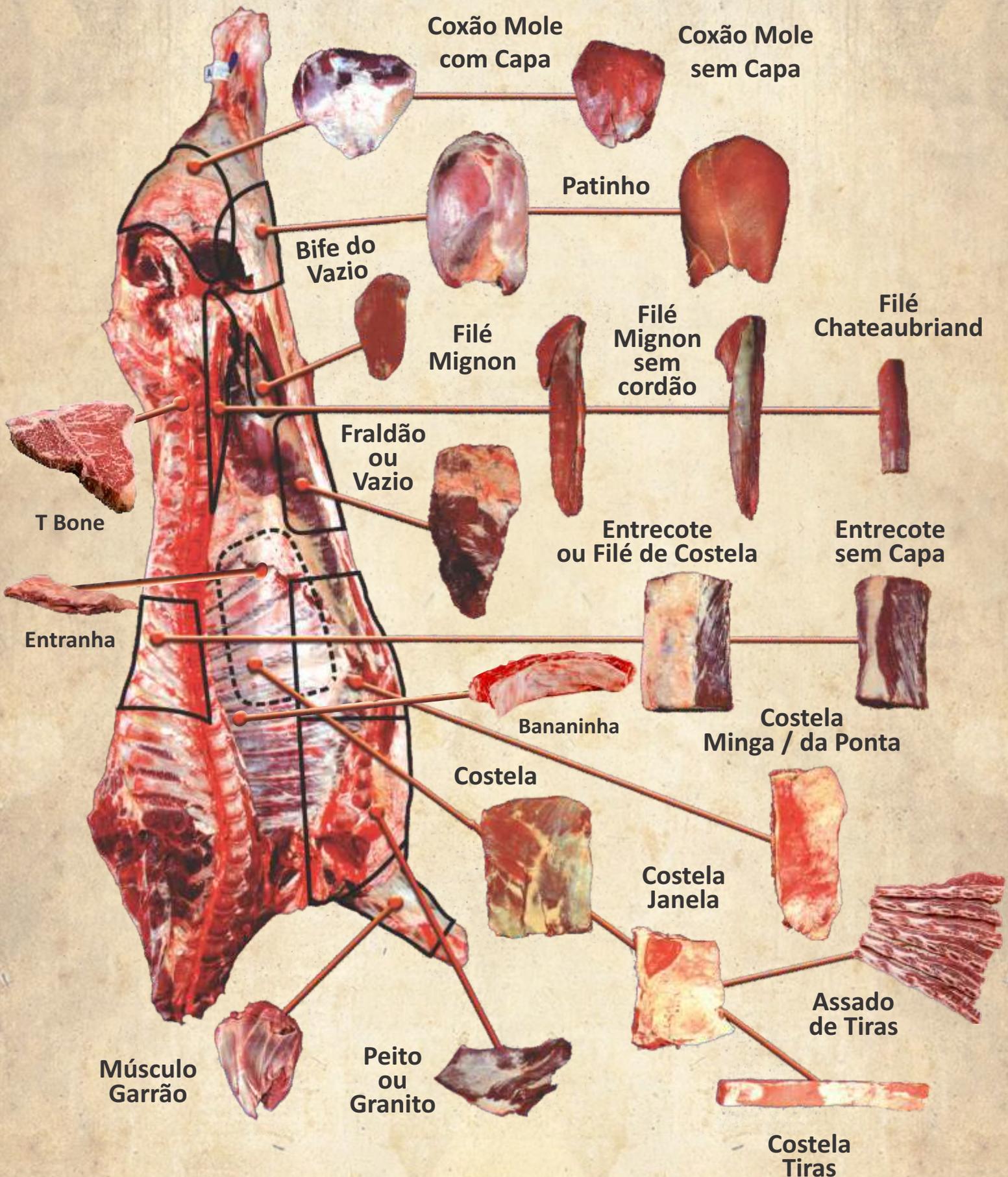
CORTES BOVINOS

WWW.EMBAIXADORDOCHURRASCO.COM.BR



CORTES BOVINOS

WWW.EMBAIXADORDOCHURRASCO.COM.BR



CORTES BOVINOS

WWW.EMBAIXADORDOCHURRASCO.COM.BR



Fraldinha ou Vazio da Ripa



Fraldão ou Vazio



Costela Janela



Costela Tiras



Assado de tiras



Bananinha



Entrecot ou Filé de Costela



Prime Ribs



Aranha



Cupim



Entranha ou Costilhar



T Bone



Bife Chorizo



Portehouse



Ponta/Maça do Peito ou Granito



Alcatra



Maminha



Picanha



Steak Shoulder

CORTES DO CONTRA FILÉ

WWW.EMBAIXADORDOCHURRASCO.COM.BR



PorterHouse ou Bistecca Fiorentina

Corte das duas primeiras vertebrae – Constituída de Alcatra, contra filé e filé mignon.



T-bone

Corte com o miolo do filé mignon e chorizo.



NY Strip

- Sirloin Steak
- Chorizo
- Contra



Ribeye

- Entrecot
- Ancho
- Ojo de bife
- Noix
- File de Costela



Prime Rib (com osso de 20cm)

- Tomahawk (com osso maior que 30cm)

CORTES OVINOS

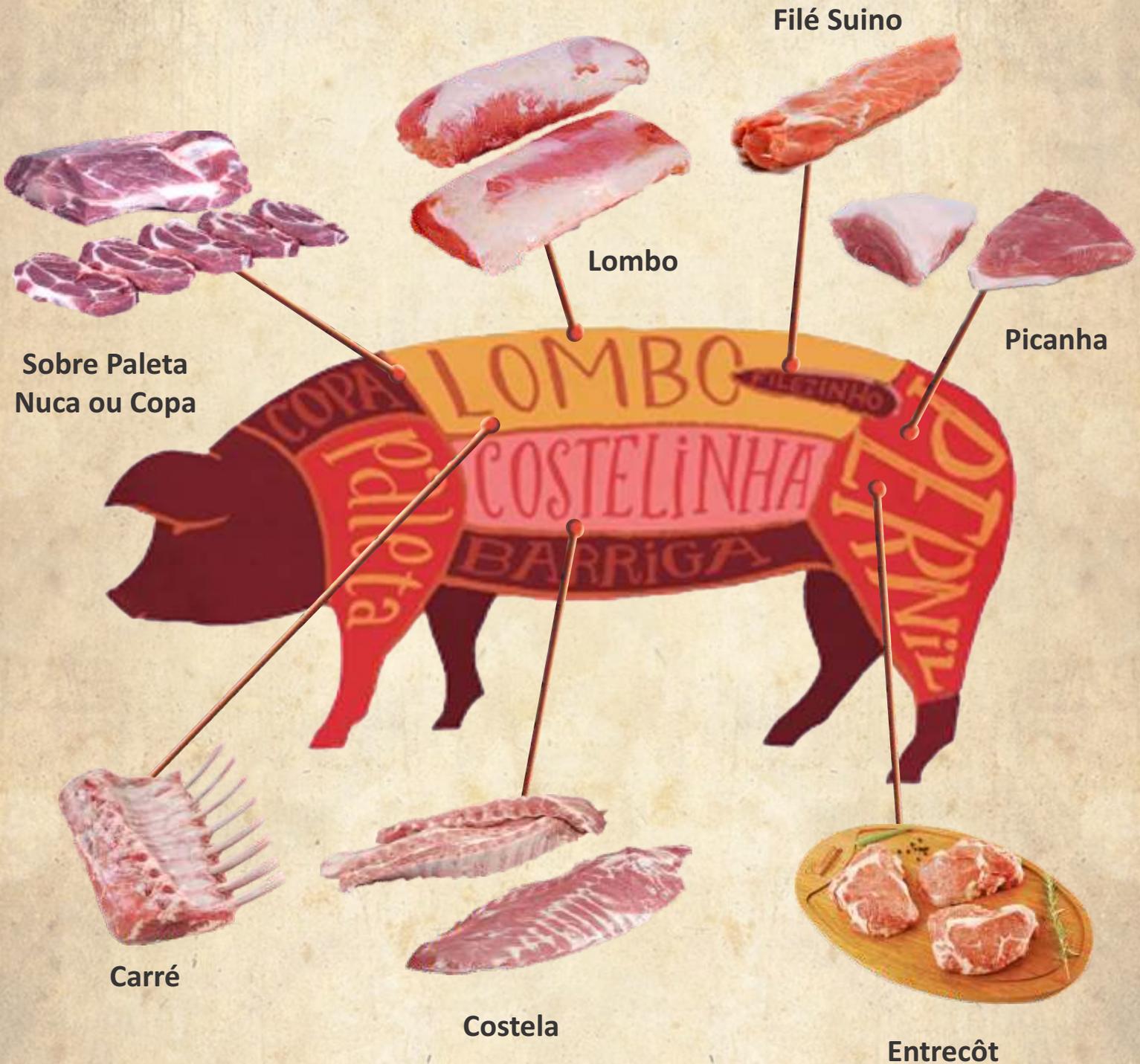
WWW.EMBAIXADORDOCHURRASCO.COM.BR



O pernil poderá ser todo desossado, teremos: Picanha, alcatra, maminha, tatu, coxão mole, coxão duro, patinho entre outros.

CORTES SUÍNOS

WWW.EMBAIXADORDOCHURRASCO.COM.BR



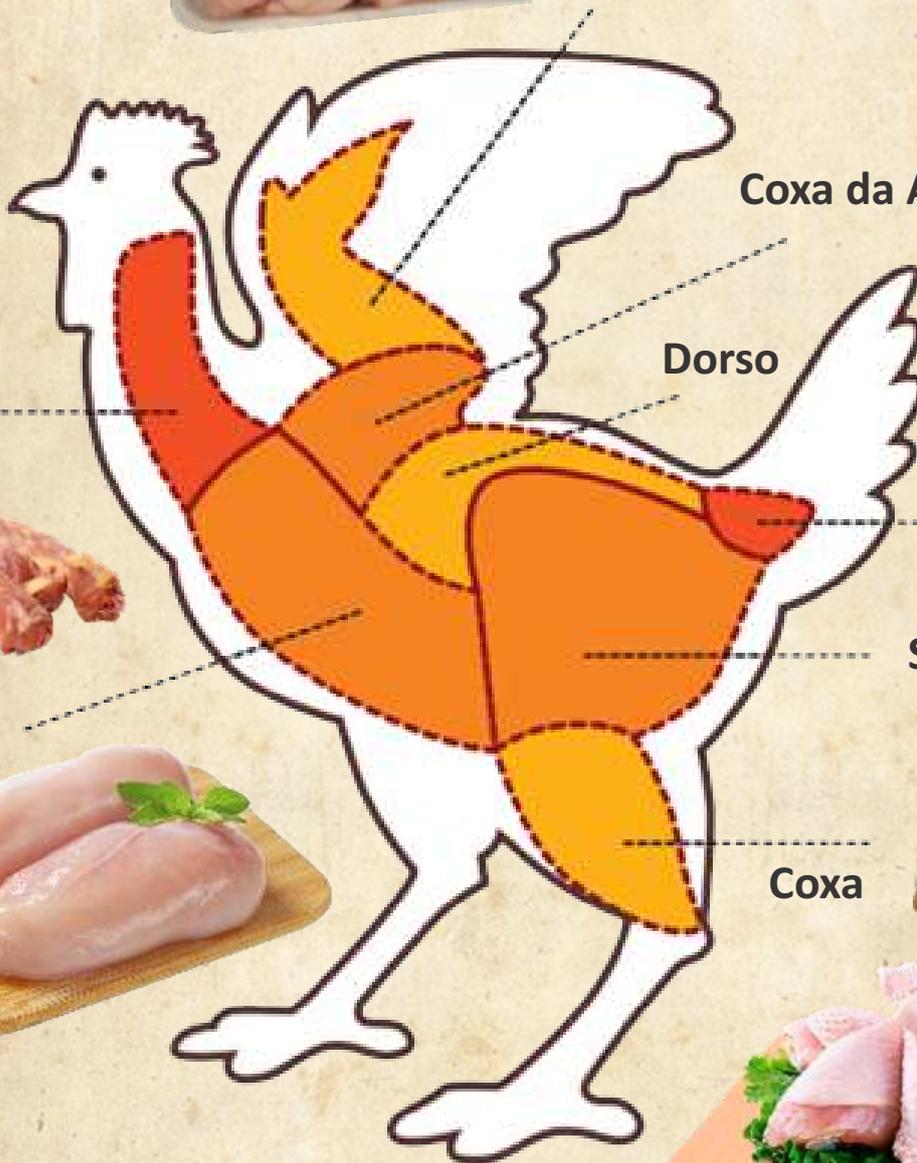
O pernil poderá ser todo desossado, teremos: Picanha, alcatra, maminha, tatu, coxão mole, coxão duro, patinho entre outros.

CORTES FRANGO

WWW.EMBAIXADORDOCHURRASCO.COM.BR



Tulipa



Coxa da Asa ou Drumett

Dorso

Pescoço

Sambiquiera

Sobrecoxa

Peito

Coxa



Frango Inteiro

PREPARO

10 Dicas para assar e servir

1. Para que a suculência dos cortes pequenos de bovinos seja preservada podemos selar com fogo alto a carne e depois salgá-la.
2. Sugiro não salgar a carne bovina com antecedência, o sal desidrata a mesma.
3. Ao utilizar carnes descongeladas diminua a quantidade de sal, pois os poros estão mais abertos, podendo deixar a peça muito salgada.
4. É importante que os assados sejam servidos quentes, a qualidade dos assados cai vertiginosamente quando eles são servidos frios, exceto os suínos.
5. Não podemos permitir que diferentes temperos misturem-se antes, durante ou após o preparo. Dentro ou fora da churrasqueira.
6. Respeitar o tempo de cocção (cozimento) de cada assado, o carneiro tempo de cocção 30% maior que uma fraldinha bovina. Cortes bovinos como picanha, fraldinha, entrecot, t bone steak, filé mignon e assado de tiras são preparados no calor intenso, sem que a labareda toque à carne.
7. A gordura é amiga do churrasco, ela hidrata, dá sabor e auxilia na maciez. A dica então é adquirir cortes com gordura intramuscular (com “marmoreio”) e/ou gordura externa e só retirá-la, se for o caso, depois de assada.
8. Para um churrasqueiro iniciante, aconselho que só aumente a variedade dos tipos de assados à medida que os novos procedimentos sejam incorporados. Sempre lembrando que quanto menor o número de pessoas menor a variedade de assados, para não correremos alguns riscos como: falta de algum item, desperdício de alimentos ou ainda escassez de espaço na churrasqueira.
9. Os cortes de contra-filé, filé e picanha são ideias para mal passado, ao ponto para mal passado e ao ponto. Elas tendem a secar e ficarem mais firmes no ponto para bem passada e bem passada.
10. Para evitar a perda de sucos da carne durante o preparo, evite furar a peça com o garfo, vire a carne com uma pinça ou uma espátula, em vez de um garfo.



UTENSÍLIOS

WWW.EMBAIXADORDOCHURRASCO.COM.BR



FACA E CHAIRA

Processos diferentes usam facas diferentes.

Use sempre facas corretas para cada função, elas deverão ser de boa qualidade, laminas grossas e bem afiadas. Faca afiada não corta os dedos, o que corta é a faca cega que você terá que fazer uma força desnecessária e errada para cortar. Mantenha a faca sempre afiada com ajuda de uma chaira durante todo o churrasco. **Entenda que amolar e afiar são coisas diferentes.**



Evite usar facas que tenha o salva guarda. Isso só dificultará o corte.



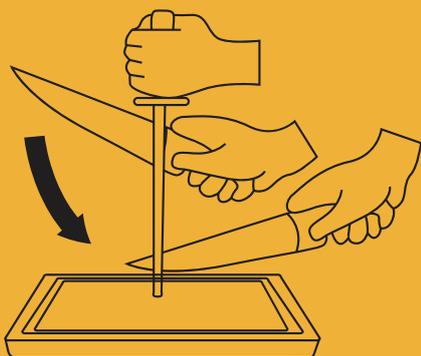
Uma boa faca deve ter a lamina grossa, cabo forjado e o mais importante, a faca deverá ser uma continuidade de sua mão.



Faca de desossa, além disso, uso também para limpar a carne.

A chaira é o complemento da faca. Sua função é de deixar o fio da faca alinhado.

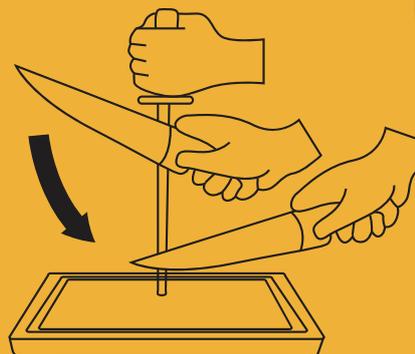
Segure a chaira com uma das mãos e a faca com a outra.



Manter uma inclinação de 20° das costas da lâmina em relação a chaira.



Realize a mesma operação no lado oposto da lâmina.



Outras formas de afiar a faca:



Pedra



Afiador Elétrico



Afiador Manual

UTENSÍLIOS

WWW.EMBAIXADORDOCHURRASCO.COM.BR



TÁBUA

Se você estiver dentro de um restaurante ou fazendo um evento aberto terá que usar tábuas de polietileno que é a única que a ANVISA permite, no entanto, no seu churrasco com amigos você poderá usar tábuas de madeira. Vai aqui uma dica, escolha a tábua certa, como assim? 99% das tábuas de madeira são confeccionadas com a fibra da madeira na horizontal e isso é a “casinha perfeita” para as bactérias. Procure achar tábuas que são de madeira invertida. Mesmo assim, tem que sanitizar bem antes, durante e após o uso. Como fazer isso? Sabe aquela cândida? Então? Ou use o álcool que a partir de hoje você não irá mais usar para acender seu churrasco certo?

Lavar e sanitizar são assuntos distintos que iremos abordar durante o churrasco e isso sem ser chatos e malas, ok!

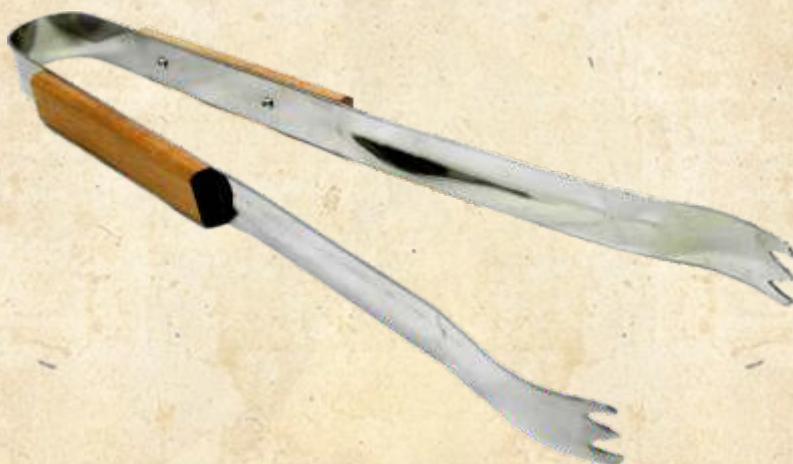


PEGADORES

Isso mesmo... Pegadores, os garfos ficarão para seus amigos comer com os acompanhamentos das carnes que você produziu.

A partir de hoje você aposentará aquele garfão comprido que antes utilizava para por e tirar a carne da sua churrasqueira.

Tem uma frase que gosto muito de repetir. Não fure a carne... O boi já morreu e não precisa mais sangrar. Quando você fura a carne, os sucos naturais irão escorrer dando a chance de sua carne ficar seca e sem sabor. Então vamos lá... Não use mais o garfão ok. A escolha da pinça é importante, opte pelos pegadores resistentes confeccionados em inox que são mais higiênicos e firmes para trabalhar.



UTENSÍLIOS

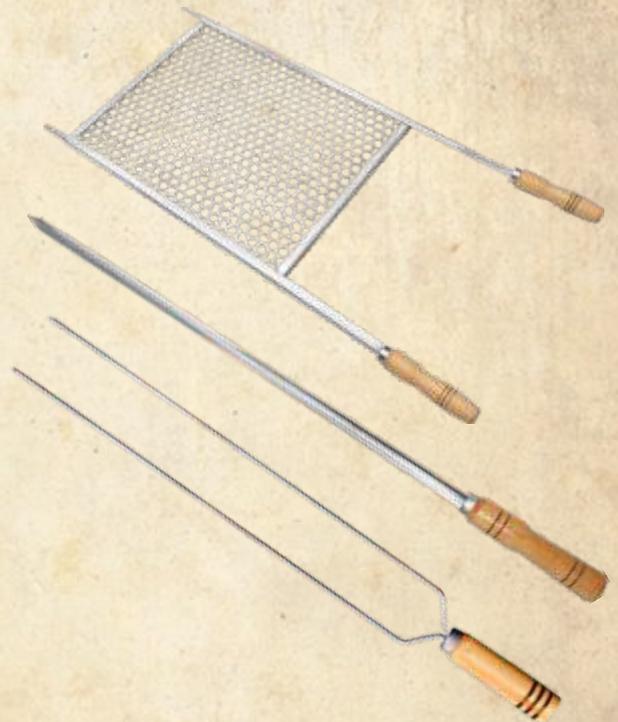
WWW.EMBAIXADORDOCHURRASCO.COM.BR



ESPETOS E GRELHAS

Espetos: Sempre devemos limpar a ponta do espeto antes de retirarmos os assados. O churrasco fica mais profissional com espetos do tipo simples, bem finos para coração de frango, drumett e batatinha. Espetos simples de largura média para picanha, linguíça, e cebola. Os Duplos para Fralda ou Vazio.

Grelhas: Usar uma grelha para cada tipo de carne e também se for feita a mesma espécie com temperos diferentes devemos usar uma grelha para cada tempero Ex: cordeiro com tempero a base de limão em uma e carneiro a base de vinho em outra. Assim preservaremos o sabor de cada tipo de corte e temperos.



CHURRASQUEIRA

Basicamente, existem churrasqueiras feitas de alvenaria ou churrasqueiras portáteis. Estas churrasqueiras são revestidas com tijolos refratários. Uma boa churrasqueira de alvenaria deve ser fechada na parte de trás e nas laterais, para que forme uma espécie de forno, concentrando o calor. Além disto, outros pontos importantes são: a churrasqueira não deve deixar que a fumaça escape pela frente, deve permitir um bom manuseio dos espetos, assim como o uso de grelha e chapa, deve ser de fácil limpeza e adequada ao tamanho da família ou grupo de amigos que irá partilhar deste prazer. Cuidado se você decidir colocar pedra (granito, mármore) na parte frontal da churrasqueira: apesar de bonito, você poderá queimar seus braços, pois a pedra aquece muito. Em uma churrasqueira com essas características, é possível assar carnes (colocando-as mais longe de braseiro) e grelhar carnes (mais próximas do braseiro). A definição é simples: os grelhados ocorrem quando se coloca a carne a até aproximadamente 20cm da brasa, sobre uma grelha ou espeto. Acima desta altura as carnes são assadas, em processo mais lento. Claro que estas distâncias podem variar conforme estiver arrumado o braseiro, sua altura e temperatura. Grelhe porções pequenas (400 a 600 g) e asse peças grandes (acima de 1 kg). Lembre-se de descontar a porção (peso) de osso de carnes com osso. Se você comprar uma churrasqueira portátil, escolha uma que seja firme, fácil de montar e de limpar. É importante que ela tenha várias regulagens de altura, permitindo assar diferentes carnes e controlar a temperatura de cozimento. Encontra-se hoje vários tipos de churrasqueira portátil: elétrica, a gás ou com carvão. Leia bem as instruções do fabricante antes do uso.



RECEITAS

WWW.EMBAIXADORDOCHURRASCO.COM.BR



TEMPEROS PARA OVINOS

Base de limão: Cobrir totalmente o cordeiro com água e suco de limão e acrescentar alecrim e sal a gosto.

Base de vinho: Cobrir totalmente o cordeiro com 2/3 de vinho tinto e 1/3 de água e acrescentar sal e nós moscada a gosto.

Mariná-los por no mínimo 3 horas em ambiente refrigerado. Reservar o tempero líquido para ir hidratando o corte durante o ato de assar.



TEMPEROS PARA SUÍNOS

Base de limão: Sal, alho, manjeriço e suco de limão.

Base de laranja: Um limão espremido, sal, alho, suco de laranja.

Mariná-los por no mínimo 3 horas em ambiente refrigerado. Reservar o tempero líquido para ir hidratando o corte durante o ato de assar.



TEMPEROS PARA SUÍNOS

Cerveja ou vinho branco, orégano, salvia e sal fino.

Mariná-los por no mínimo 3 horas em ambiente refrigerado. Reservar o tempero líquido para ir hidratando o corte durante o ato de assar.



COMPLEMENTOS PARA O CHURRASCO

Cebola assada: Espetar com casca, quando ela dançar no espeto estará pronta. Para descascar corte no talo e aperte firme no centro da cebola.

Pimentão assado: Abrir no talo e retirar as sementes, envolver no papel laminado com a face luminosa para dentro.

Batata assada com cobertura

Ingredientes: Sal (a gosto)

100 gr. de queijo provolone fresco ralado Salsa picada (a gosto)

Azeite de oliva (a gosto)

Pão com alho gourmet

Ingredientes:

Azeite de oliva (a gosto)

200 gr de manteiga aviação com sal Salsa picada (a gosto)

Manjericão fresco (a gosto) Alho picado (a gosto)

100 gr. Queijo provolone fresco ralado. Uma colher de sopa rasa de Creme cebola Orégano (a gosto)

10 pães cacetinho (francês) adormecido.

Abacaxi com canela: Descascar o abacaxi polvilhar com a mistura de $\frac{1}{4}$ de canela com $\frac{3}{4}$ de açúcar, deixar descansar por uma hora, espetar e levar para churrasqueira para esquentá-lo por 20 minutos.

Abacaxi com calda de maracujá: Descascar o abacaxi, e misturar com uma calda de maracujá (colocar em uma panela pequena 3 polpas do maracujá com 400 gramas de açúcar por 20 min. à 180°). levar a churrasqueira e após 20 min. cortá-lo no recipiente onde está o restante da calda.

Abacaxi gelado com raspas de limão: Descascar o abacaxi, embalar, colocar na geladeira por 40 minutos, raspar a casca do limão congelado por cima das rodela de abacaxi gelado.





Apoio:

Kafer

Inovação em Churrasqueiras

WWW.EMBAIXADORDOCHURRASCO.COM.BR



REALIZAÇÃO:

ACITO

**ASSOCIAÇÃO EMPRESARIAL
DE TUBARÃO**

APOIO:



WWW.EMBAIXADORDOCHURRASCO.COM.BR