

E B O O K

SEGREDOS DO

CHURRASCO PERFEITO

 **Brazilian**
Butcher and Groceries

SEJA MUITO BEM-VINDO!

O churrasco é uma das tradições mais amadas pelos brasileiros. É uma forma de celebrar, reunir e viver momentos de descontração com amigos e família.

Mesmo quando estamos longe do Brasil, essa arte permanece viva, mas agora com um motivo ainda mais especial: relembrar todo o calor da nossa terra.

Você sabe quais as origens dessa paixão nacional?

Alguns registros apontam que churrasco começou no século 17, nos rincões do Rio Grande do Sul, quando os pampas eram disputados por castelhanos e paulistas.

Os vaqueiros matavam os bois, cortavam o pedaço mais fácil e assavam, por inteiro, num buraco aberto no chão.

O desenrolar dessa história a gente já sabe: esse costume se espalhou por todo o país e além dele, transformando o churrasco em parte essencial da nossa cultura.

Esse e-book chega para celebrar o churrasco e dar dicas importantes para afinar as suas técnicas de mestre churrasqueiro.

Aproveite a leitura e que o churrasco sempre faça parte da sua vida!

SUGESTÃO DE UM CHURRASCO PARA 10 PESSOAS:

Entradas:

- 1kg de linguiça
- 0,5kg pão de alho

Carnes:

- 1kg de fraldinha ou maminha. Também pode ser miolo de alcatra ou cortes de contrafilé
- 2,5kg picanha.

Lei da abundância

500g de carne sem osso ou 700g de carne com osso por pessoa é o ideal para evitar sobras.

SEGREDOS DO CHURRASCO PERFEITO

COMO ESCOLHER A CARNE NO AÇOUGUE



COMO ESCOLHER A CARNE NO AÇOUGUE

Todo o churrasqueiro de mão cheia sabe que o sucesso do churrasco começa no açougue.

Afinal, não importa o quanto você mande bem nessa arte, se a carne não for de qualidade, não dá para fazer milagre.

ENTÃO, SEPARAMOS ALGUMAS DICAS PARA TE AJUDAR NESSA MISSÃO:

- 1.** Independente do tipo de corte, a carne não pode ter coágulos, pontas de nervos, pedaços de cartilagens e ossos, tinta de carimbo ou outros corpos estranhos;
- 2.** Dê preferência para aquelas mais avermelhadas. O tom “amarronzado” é sinal de que a mioglobina já oxidou, ou seja, essa carne já passou do ponto;
- 3.** Vai comprar carne embalada? A validade é de 2 dias depois da produção - o dia em que foi cortada e processada;
- 4.** Observar a camada de gordura e o marmoreio, fundamentais para uma carne macia, suculenta e saborosa.

Dica extra: seja parceiro do açougueiro! Não tenha receio de perguntar, pedir orientações e indicações para deixar o seu churrasco no ponto certo. 20 minutos, mexendo de vez em quando para o fundo não queimar. Na hora de servir, salpique folhas de salsinha fresca.

SEGREDOS DO CHURRASCO PERFEITO

COMO DEIXAR O CHURRASCO MACIO



COMO DEIXAR O CHURRASCO MACIO



6

COMO DEIXAR O CHURRASCO MACIO

Escolher bem a carne no açougue é o primeiro passo para um churrasco perfeito. No entanto, até a melhor carne do mundo pode desandar se você não souber prepará-la de forma correta.

VEJA ABAIXO AS PRINCIPAIS DICAS PARA NÃO ERRAR NA HORA DE COLOCAR A CARNE NA GRELHA:

Temperatura: prefira sempre cortes frescos. A carne que não passa por processos de congelamento fica muito mais suculenta.

Fogo: nunca coloque a carne na churrasqueira que ainda não está bem aquecida. O ideal é começar o churrasco com o braseiro bem quente, mas sem labaredas altas.

Hora de servir: deixe a carne descansar por alguns minutos antes de servir. Assim, ela não perde líquidos que garantem a suculência.

SEGREDOS DO CHURRASCO PERFEITO

CORTAR CONTRA OU A FAVOR DAS FIBRAS?



CORTAR CONTRA OU A FAVOR DAS FIBRAS?

Sabe aqueles segredinhos que fazem toda a diferença na hora de preparar o churrasco? Este é um deles!

Mesmo escolhendo uma carne de qualidade, ela pode ficar dura quando cortada de forma errada. Aí, o seu esforço pode ir de água abaixo.

O mais recomendado é cortar a carne no sentido contrário das fibras, mantendo a lâmina da faca em um ângulo de 90 graus em relação a elas.

Assim, você terá uma carne mais macia, suculenta e com apresentação padronizada, com cara de profissional

SEGREDOS DO CHURRASCO PERFEITO

MARMOREIO



MARMOREIO



10

MARMOREIO

Você sabe o que é o marmoreio na carne?

Com certeza você já viu aqueles cortes que se assemelham a uma peça de mármore, com traços brancos de gordura entre o vermelho da carne. Esse é o famoso marmoreio!

Ele nada mais é do que gordura saudável intramuscular que se acumula dentro do músculo e entre os feixes de fibras musculares.

Importante para lubrificar, dar mais sabor e maciez aos cortes, o marmoreio deixa na boca um leve toque amanteigado que eleva a experiência sensorial.

Então você já sabe: quando for escolher a carne, não esqueça de perguntar ao açougueiro qual opção oferece um marmoreio ideal para dar aquele toque profissional ao seu churrasco.

SEGREDOS DO CHURRASCO PERFEITO

CAPA DE GORDURA IDEAL



CAPA DE GORDURA IDEAL

Há quem não goste de carne com gordura, mas uma coisa é certa: ela é muito importante para um churrasco suculento.

Assim como o marmoreio, a capa de gordura evita o ressecamento da carne na churrasqueira.

No entanto, é preciso prestar atenção em alguns pontos, principalmente quando o assunto é picanha:

1. Evite camadas grossas demais e muito amareladas;
2. A capa de gordura deve ter a mesma espessura em toda a peça;
3. A cor ideal vai do branco ao amarelo pálido, de 1 a 2 cm de espessura.

Então nada de retirar a gordura antes de colocar a carne da grelha, heim!

SEGREDOS DO CHURRASCO PERFEITO

FOGO X TEMPO



FOGO X TEMPO

Quanto carvão preciso para fazer um churrasco? Qual o tempo da carne na grelha? Essas dúvidas são muito comuns sempre que vamos acender a churrasqueira.

Mas com algumas dicas simples e rápidas você nunca mais vai errar a mão na hora de preparar o braseiro. Confira:

Carvão: um saco de 4 quilos é suficiente para um churrasco de 10 pessoas.

É sempre importante reforçar: o que assa a carne é o calor e não a chama, um bom braseiro deve ser vermelho e sem fumaça.

Tempo: o tempo no fogo depende de vários fatores, como tipo de peça e quantidade de carvão.

Peça inteira - 40 minutos

Picanha
Alcatra
Maminha

Cortada em filés - 10 a 15 minutos

Com osso - 1 a 3 horas

SEGREDOS DO CHURRASCO PERFEITO

BRASA IDEAL PARA O CHURRASCO



BRASA IDEAL PARA O CHURRASCO

A preparação da brasa pode fazer toda a diferença na hora de assar aquela carne de primeira.

Após a churrasqueira acesa, o recomendado é esperar até o carvão virar brasa. NUNCA coloque a carne sobre as labaredas altas.

Isso pode fazer com que sua carne queime por fora e fique crua por dentro, deixando um sabor totalmente desagradável.

Para evitar que esse desastre aconteça, deixe o fogo aceso por cerca de uma hora. Somente depois, quando não tiver mais as labaredas, coloque sua carne na grelha.

Assim, o cozimento será muito mais uniforme, sem perder sabor, textura e suculência.

Mas a pergunta que fica é: a que distância a carne precisa ficar da brasa? Deixamos aqui algumas dicas para facilitar o seu trabalho:

1º andar - Altura: 15 a 20 cm da brasa. Ideal para grelhar e selar as peças.

2º andar - Altura: 40 cm da brasa. Utilizada para acertar o ponto da carne e para preparar alimentos que demandam menos calor, como a linguiça, pão de alho e legumes.

3º andar - Altura: 60 cm da brasa. Ideal para assar cortes mais demorados, como a costela e o cupim.

SEGREDOS DO CHURRASCO PERFEITO

GRELHADO X ASSADO



GRELHADO X ASSADO

Será que você conhece bem as técnicas de preparo de carne?

Assar e grelhar parecem até sinônimos, mas são formas diferentes de fazer o tão amado churrasco. Entenda a diferença:

Grelhar: preparado em calor seco com a carne a uma distância de até 15 cm da fonte do calor. Ideal de preparo de cortes menores (3 a 4 cm de altura) e mais magros.

Assar: preparo também em calor seco, porém a carne precisa estar à distância de 40 cm do fogo, aproximadamente. Ideal para peças inteiras, como a picanha e a costela.

SEGREDOS DO CHURRASCO PERFEITO

POR QUE SELAR A CARNE?



POR QUE SELAR A CARNE?

Não basta colocar sal grosso e jogar na grelha na hora do churrasco.

Algumas técnicas podem te ajudar a deixar a carne ainda mais saborosa, como a selagem.

Esse é um procedimento usado para manter o suco natural da carne entre as fibras, tornando-a mais suculenta.

Para selar, coloque o corte escolhido na parte mais quente da grelha e deixe por alguns minutos.

A peça vai grudar na superfície quente e desprender naturalmente, quando a crostinha começar a se formar. Vire e repita o processo.

O resultado dessa técnica é uma carne dourada, suculenta ... uma verdadeira explosão de sensações!

Isso pode fazer com que sua carne queime por fora e fique crua por dentro, deixando um sabor totalmente desagradável.

Assim, o cozimento será muito mais uniforme, sem perder sabor, textura e suculência.

SEGREDOS DO CHURRASCO PERFEITO

TESTE DA "ALMOFADINHA"



TESTE DA "ALMOFADINHA"



22

TESTE DA "ALMOFADINHA"

Braseiro na medida certa, carne na grelha ... e agora? Quando sei que a carne está no ponto ideal?

Uma grande dica para saber como está o ponto da carne é o teste com a "almofadinha" da sua mão - aquela região logo abaixo do polegar. Veja abaixo como fazer:

- Junte o polegar com o dedo indicador e se a carne estiver macia como a "almofadinha", ela está mal passada.
- Se a consistência da carne estiver mais parecida com a união dos seus dedos polegar e médio na "almofadinha", ela está ao ponto.
- E se estiver parecida com a união dos dedos polegar e anular, como na "almofadinha", está bem passada.

Essa dica vale para qualquer preparo: frigideira, forno ou churrasqueira.

SEGREDOS DO CHURRASCO PERFEITO

MEDALHÃO DE PIGANHA NO ESPETO



MEDALHÃO DE PICANHA NO ESPETO

Espetar e preparar a picanha em medalhões parece tarefa para um mestre churrasqueiro.

Só que você também pode preparar um churrasco igual ao rodízio na sua casa. Basta seguir as dicas abaixo para tirar de letra esse desafio:

- Escolha uma picanha com a camada de gordura generosa e corte em medalhões, na espessura de de três dedos, mais ou menos.
- Ao espetar a primeira parte da picanha, volte. Em seguida, vá perfurando a carne e girando o espeto.
- Posicione o medalhão em formato de meia lua, até que fique completamente no espeto. Faça o mesmo com os outros pedaços, sempre do menor para o maior.
- Logo depois de espetar a carne, tempere todos os lados com o sal grosso. Em seguida, já pode levar ao fogo, com a brasa bem acesa.
- Posicione o espeto com a picanha no primeiro andar, na parte mais quente da churrasqueira, com a parte de gordura da picanha para baixo.
- Lembre-se sempre de girar a sua picanha, pois todos os lados devem receber a mesma quantidade de calor.
- O tempo da cocção da picanha é rápida. Ao notar que está pronta, basta cortar da mesma forma que você vê nas churrasquias: em medalhões.

SEGREDOS DO CHURRASCO PERFEITO

COMO ASSAR PEÇA INTEIRA DE PIGANHA



COMO ASSAR PEÇA INTEIRA DE PICANHA

Em uma grelha com fogo bem forte, coloque a peça de picanha inteira com a gordura virada para baixo.

Aguarde até que o fogo suba e deixe a capa de gordura ligeiramente dourada. Vire a carne com a gordura para cima e asse por mais 3 a 4 minutos.

Retire do fogo e deixe descansar por aproximadamente 5 minutos. Isso fará com que seus sucos se espalhem pela peça inteira.

Fatie a picanha em bifés de 2 cm, sempre no sentido contrário ao das fibras. Adicione sal grosso e volte para a grelha.

O fogo deve continuar bem forte, porém, sem labaredas. Asse por aproximadamente dois minutos de cada lado, de acordo com o ponto que deseja servir.

Atenção: Quanto mais passada, menos macia e suculenta a carne fica.

Dica extra: você pode fazer cortes na gordura em uma direção e outros cortes em outra, como se estivesse fazendo retalhos finos.

Isso irá ajudar a carne a absorver melhor o sal e o suco da gordura, tornando-a mais saborosa e macia.

SEGREDOS DO CHURRASCO PERFEITO

CHURRASCO NA AIR FRYER



CHURRASCO NA AIR FRYER

Sabia que é possível assar a carne perfeitamente na fritadeira elétrica? Isso mesmo! Você pode preparar uma carne muito saborosa sem ligar o forno fogão ou acender a churrasqueira.

Na Air fryer se obtém um sabor muito semelhante ao churrasco tradicional. Dá uma olhada no passo a passo:

- Preaqueça a Air fryer por 5 minutos a 200 graus;
- Coloque as carnes em bife grossos temperadas apenas com sal grosso;
- Assim que estiver no ponto desejado, retire a carne imediatamente da fritadeira;
- **Atenção:** NUNCA coloque carvão na Airfryer para defumar a carne. Isso pode causar incêndios e fazer mal para a saúde

SEGREDOS DO CHURRASCO PERFEITO

CHURRASQUEIRA ELÉTRICA



CHURRASQUEIRA ELÉTRICA

A churrasqueira elétrica é outra alternativa para fazer um churrasco bem rápido, sem precisar de carvão ou de uma churrasqueira grande no quintal.

Além de muito prática para quem mora em apartamento, ela ainda deixa um sabor bem característico da carne assada tradicional, mas é preciso tomar cuidado com alguns detalhes. Confira:

- Prefira cortes de qualidade, com boa proporção de gordura, para garantir a suculência.
- Evite cortes que precisam de um tempo longo de preparo, ou ela vai queimar por fora.
- Cuidado na espessura do corte para não ressecar o churrasco:

Mal passada: 3 dedos

Ao ponto: 2 dedos

Bem passada: 1 dedo

- Não deixe faltar água na reserva. Isso garante a maciez da carne.

SEGREDOS DO CHURRASCO PERFEITO

PECADOS DO CHURRASCO



PECADOS DO CHURRASCO

Vimos aqui várias dicas sobre técnicas para deixar o seu churrasco perfeito. No entanto, saber o que NÃO fazer é até mais importante nessa arte que a gente tanto ama. Não esqueça:

Pecado 1

Colocar a carne na grelha antes do braseiro formado.

✗ Ansiedade pode deixar o churrasco duro demais.

👍 O carvão precisa estar bem vermelho antes de jogar a carne na grelha

Pecado 2

Colocar a carne congelada ou muito fria na grelha.

✗ Ao fazer isso, seu churrasco pode perder a suculência.

👍 Deixe a carne em temperatura ambiente e veja a diferença.

Pecado 3

Não salgue a carne com muita antecedência.

✗ Ao colocar o sal muito antes do churrasco, a carne vai desidratar e perder a maciez.

👍 Prefira salgar na hora ou logo depois de tirar a carne da grelha.

PECADOS DO CHURRASCO

Pecado 4

Não jogue água no braseiro.

✘ Se o braseiro ficar quente demais, jogar água pode amargar o churrasco.

👍 Basta colocar a grelha mais pra cima ou mudar a carne de lugar.

Pecado 5

Nada de usar faca cega, a suculência pode ir embora.

✘ Ao usar a faca errada, toda a umidade interna escorre da carne e acaba com a suculência do seu churrasco.

👍 Escolha sempre utensílios de ótima qualidade.

Pecado 6

Pressa é a inimiga da perfeição.

✘ Se você tem o costume de não deixar a carne parada na grelha, é melhor colocar a ansiedade um pouco de lado.

👍 A carne deve ser virada apenas uma vez, usando de preferência por um pegador para evitar furá-la 😊

Assim que começar a aparecer uma maior quantidade de sangue na parte de cima, está na hora de virá-la.

MUITO OBRIGADO POR FIGAR ATÉ AQUI!

Esperamos que tenha aproveitado muito a leitura e qualquer dúvida, não deixe de perguntar para nossos açougueiros.

Aí, é só jogar os cortes especiais do Brazilian Centre na grelha e fazer aquele churrasco perfeito!

produtosbrasileiros.com

[CLIQUE AQUI](#)





VOLTAR AO INÍCIO

PRODUTOSBRASILEIROS.CO.UK

LOJAS:

BRIGHTON

158 Church Road
Hove - BN3 2DL
Brighton - UK

HACKNEY

223 Mare Street
Hackney - E8 3QE
London - UK

STOCKWELL

284-286 Clapham Road
Stockwell - SW9 9AE
London - UK

STAMFORD HILL

4 Amhurst Park
Stamford Hill - N16 5AA
London - UK

CENTRO DE DISTRIBUIÇÃO

Unit 10 Harlow Mill Business Centre
River Way - CM20 2FD Harlow - UK

Siga nossas redes sociais

