Receita de hambúrguer com creme de espinafre e ovo mole – Sanduba Insano



A receita de hambúrguer que o Sanduba Insano preparou desta vez é bem diferente.

O Popeye Burger é montado no pão brioche com um hambúrguer, queijo prato, creme de espinafre

com milho e gema de ovo mole, já comeu um destes antes?

Creme de espinafre
Ingredientes

- 1 maço de espinafre
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de cebola picada
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 xícaras de leite
- 100g queijo gouda ou qualquer queijo amarelo
- Pitada de noz moscada
- Sal e pimenta do reino
- 1 pitada de curry

- ½ lata de milho verde

Modo de Fazer

1. Coloque o espinafre bem cortadinho na frigideira com um pouco de azeite
2. Deixe na frigideira até murchar
3. Acrescente um pouco e manteiga at;e derreter com o espinafre
4. Adicione o alho, cebola picada e farinha de trigo
5. Ponha o leite aos poucos e observe a consistência
6. Apague o fogo
7. Inclua o milho e o queijo gruyère
8. E tempere o creme com noz moscada, curry, sal e pimenta do reino

9. Acenda novamente o fogo para finalizar o creme
10. A consistência desejada é de um creme e está pronto

Ovo mole

Modo de Fazer

1. Ferva água em uma panela
2. Coloque o ovo na água fervendo por exatos 7 minutos
3. Retire o ovo e descasque
4. Remova a clara e deixe só a gema que deve estar mole, caso contrário ela não espalhará por cima do burger

Montagem

1. Sele o pão na manteiga

2. Coloque uma porção do creme de espinafre por cima do hambúrguer com queijo derretido
3. Ponha a gema do ovo e dê um leve corte para o conteúdo espalhar

Como fazer hambúrguer caseiro: receita simples com passo-a-passo para um hambúrguer perfeito

Vamos ensinar todos os truques mais importantes de como fazer hambúrguer caseiro, desde a escolha da carne até a montagem do hambúrguer. Tudo da forma mais prática possível. Este é um resumo de nossa receita de hambúrguer profissional.

1. Use carne de qualidade, de preferência de açougues ao invés de supermercado.



2. Misture diferentes tipos de carne em seu hambúrguer, como acém com fraldinha ou acém com peito e pescoço ou peito e coxão duro. Hambúrguer de picanha é uma ilusão.
3. Preferencialmente use 20% de gordura em seu hambúrguer, por exemplo:
   – 350g de acém + 350g de peito + 350g de pescoço + 250g de gordura do peito

– 525g de peito + 525g de fraldinha + 250g de gordura do peito

– 525g de peito + 525g de coxão duro + 250g de gordura do peito

4. Peça ao açougueiro para limpar a carne, pesar a gordura e a carne separadamente. Assim não errará na proporção. Se estiver com muita pressa, peça para moer uma peça fraldinha bem gorda e sem tirar a gordura moa duas vezes.



5. Corte a carne em cubos e misture os tipos de carne antes de moer.



6. Moa por duas vezes para garantir a mistura e textura ideal para seu hambúrguer.



7. Porcione a carne com 120g

   (hambúrguer mais fino) ou 180g

   (hambúrguer mais alto). Se não tiver balança,

   meça com sua mão mesmo.



8. Jogue a bola de carne de uma mão para outra

   por umas 10 vezes, isso é bater

   o hambúrguer.


guiadohamburguer.com
Guia do
Hambúrguer


guiadohamburguer.com
Guia do
Hambúrguer

9. Usando um aro de fritar ovo, aperte a carne com uma colher até que preencha todo o diâmetro. Se não tiver aro, use um prato para pressionar a bola de carne na mesa e formar o hambúrguer com as próprias mãos.



10. Aperte o centro do hambúrguer com uma colher para seu hambúrguer não inchar quando for ao fogo.



11. Use papel manteiga ou papel filme para separar os hambúrgueres ou embrulhá-los.



12. Não use qualquer tipo de tempero ou sal na mistura da carne. Deixe para colocar no momento de grelhar ou chapear.
13. Pré-aqueça a panela em fogo médio-alto por 5 minutos.
14. Coloque o hambúrguer e em seguida coloque sal por cima. Para um hambúrguer mal passado deixe 1min30

de cada lado, ao ponto 2min30 e bem passado 4 a 5 minutos de cada lado. Tudo depende da potência da sua chama e da panela. Este tempo é válido para um hambúrguer de 180g e pode ser servido como base, o ideal é você descobrir o tempo ideal para seu fogão.



15. Depois de virar o hambúrguer coloque o queijo.



16. Quando faltar 1min ou 1min30 use um abafador para derreter o queijo. Tampa de panela pode ajudar, mas não é o ideal.



17. Deixe o hambúrguer descansar por 1 a 2 min, para a água se distribuir pela carne.



18. Sele o pão do hambúrguer com manteiga, igual a um pão na chapa. Isso ajuda ao pão ficar impermeável e também adiciona sabor ao conjunto.



19. Pronto, agora é só montar seu hambúrguer e aproveitar!



Receita de cebola caramelizada doce

•

A receita de cebola caramelizada ensina como fazer uma cebola doce mantendo a crocância da cebola frita. Optamos por um resultado tão doce quanto uma geleia. Se achar doce demais, diminua a quantidade de caramelo.

Cebola caramelizada doce
Ingredientes

- 1,25 kg de cebola (renderá aproximadamente 1kg de cebola em rodelas após descascar e remover a camada externa)
- 150g de açúcar cristal ou açúcar convencional
- 30g de manteiga (2 colheres de sopa)

Modo de Fazer

1. Descasque a cebola e remova a camada externa que a envolve
2. Corte a cebola em rodelas, formando aneis de 2 a 3 mm. Nós usamos o mandolin para mantermos um padrão, mas você pode cortar com a faca.



3. Aqueça uma frigideira grande em fogo médio-alto e coloque os 30g de manteiga até derreter.



4. Adicione a cebola e comece a branqueá-la.


guiadohamburguer.com



5. Em outra frigideira coloque os 150g de açúcar e mantenha em fogo médio-alto



6. Espalhe o açúcar na superfície da panela de maneira uniforme.



7. Enquanto o açúcar está no fogo, não mexa nem coloque água. Isso vai apenas fazer com que demore mais para o açúcar caramelizar.
8. Assim que o açúcar começar ar derreter, observe a cor dourada que vai se formando.


guiadohamburguer.com



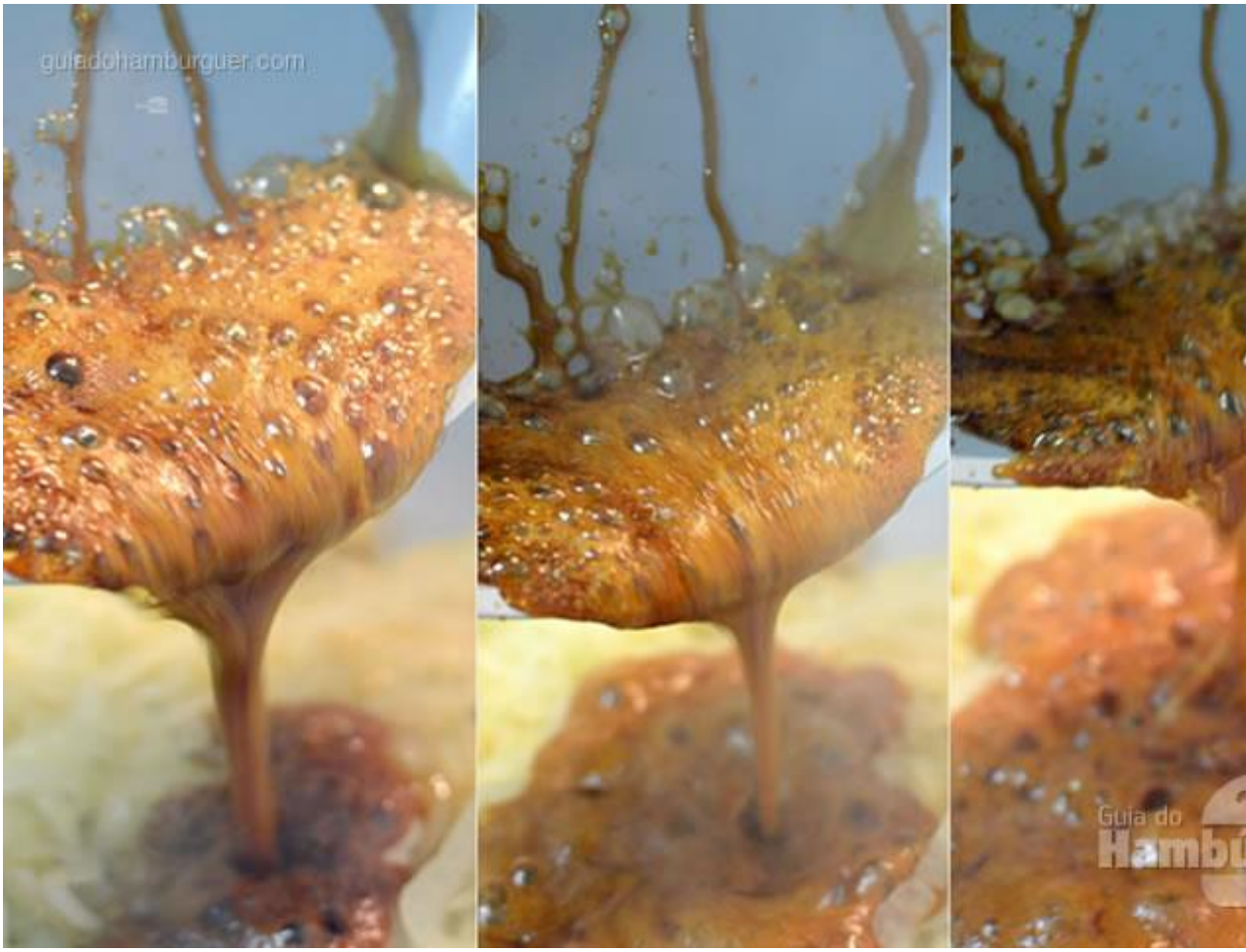
9. Depois deixe ferver, tome muito cuidado para o açúcar não queimar.


guiadohamburguer.com



10. Assim que estiver em cor de caramelo, adicione nas cebolas que estão em outra frigideira.


guiadohamburguer.com



11. Reduza o fogo para médio-baixo e deixe a cebola caramelizar um pouco mais.



12. Se preferir a cebola mais crocante, deixe a cebola reduzindo por 10 minutos. Se preferir a cebola caramelizada com consistência de geleia, continue reduzindo em fogo baixo por aproximadamente 30 minutos.



Nossa sugestão é usar a cebola caramelizada com ingredientes de sabor mais forte e salgado, para criar o contraste. Use queijo cheddar, gorgonzola ou brie. O bacon também é um ótimo companheiro para esta receita de cebola. Veja como fica em um hambúrguer:



Hambúrguer

- 180g de carne de novilho moída (experimente um blend de acém e peito com 20% de gordura, veja mais detalhes aqui)
- Salsa picada a gosto (opcional, nós não recomendamos o uso da salsa na carne)

- 1 colher de chá de sal (use sal apenas na hora de grelhar)

Molde o hambúrguer conforme explicamos aqui.

Molho barbecue

- 50g bacon
- 1 cebola
- 2 dentes de alho francês
- 2 tomates em rama
- 3 colheres de chá de vinho branco
- 3 colheres de chá de vinho tinto
- 30ml de whisky
- Azeite de oliva a gosto
- 500ml de ketchup
- 125ml de água
- 15ml de vinagre
- 25g de açúcar mascavo

- Molho inglês a gosto

Caramelizar em azeite o bacon, a cebola, o alho francês e o tomate por cerca de 20 minutos. Adicionar o açúcar e o vinho branco e deixar cozinhar por mais 10 minutos em fogo médio. Adicionar a água, o ketchup, o whisky, o vinagre, o molho inglês e o vinho tinto e deixar reduzir pela metade o volume em fogo baixo, mexendo sempre. Em seguida deve-se coar, esperar esfriar a armazenar em embalagens vedadas.

Cebola refogada

- 1 kg cebola roxa
- 25ml de vinagre balsâmico
- 100g de açúcar

Cortar cebola roxa em finas rodelas e levar ao fogo com azeite, até que as cebolas fiquem douradas, colocando o açúcar por cima até caramelizar em fogo baixo. Em seguida acrescentar vinagre balsâmico e deixar ferver até a cebola ficar crocante.

Guarnições

Rúcula, agrião, rodelas de tomate, queijo cheddar e bacon grelhado em tiras e um ovo frito.

Montagem do hambúrguer

Em uma chapa quente, de preferência canelada, deve-se selar o hambúrguer de forma que ele fique grelhado por fora e tenro por dentro (ao ponto). Quando pronto, colocar uma fatia de cheddar por cima do hambúrguer e deixar derreter um pouco. Fritar o bacon na mesma chapa até que fique crocante e sequinho e colocar sobre o cheddar

Aquecer a cebola refogada com um pouco de vinagre de vinho tinto. Colocar por cima do bacon. Colocar uma dose de molho barbecue no pão. Colocar uma rodela de tomate fresco, por cima agrião e rúcula. Depois o hambúrguer com as restantes guarnições e por último um ovo frito com gema mole, cobrir com o pão e servir.

Receita de hambúrguer na churrasqueira pelo Chef Manuel Coelho do Burger Table

Desta vez fizemos diferente, ao invés de criarmos uma receita de hambúrguer, convidamos o chef Manuel Coelho do Burger Table e Restaurante Sensi Gastronomia para ensinar a preparar uma das nossas combinações preferidas do Burger Table: o hambúrguer Caprese.

O chef Manuel Coelho é também o proprietário do Burger Table, hamburgueria que sempre preparou seus hambúrgueres na churrasqueira a carvão.

O hambúrguer Caprese é super simples de fazer, leva um hambúrguer de 180g, mozzarella de búfala em fatias, tomates marinados no azeite extra virgem e pesto de manjericão no pão brioche.

Tomate marinado

Ingredientes

- 200g de tomate cereja ou mini tomates
- Azeite de oliva extra virgem
- Sal e pimenta do reino

Modo de Fazer

1. Corte os tomates cereja ao meio
2. Coloque-os em um recipiente de vidro para marinar
3. Adicione sal e pimenta do reino a gosto
4. Regue com bastante azeite
5. Deixe descansar por pelo menos 30 minutos, assim vai absorver os temperos

Molho de cheddar cremoso

Ingredientes

- 1/2 colher de sopa de manteiga (10g)
- 1/2 cebola picada (70g)
- 1 xícara de creme de leite fresco (240ml)da
- 1 pacote de queijo cheddar em fatias ou ralado (160g)
- pimenta do reino a gosto

Modo de Fazer

1. Coloque a manteiga na panela e deixe derreter

2. Acrescente a cebola picada

3. Frite bem a cebola em fogo baixo até dourar

4. Acrescente o creme de leite e deixe ferver

5. E, em seguida, o queijo cheddar

6. Mexa até que o queijo se dissolva no creme de leite por completo

7. Adicione a pimenta do reino a gosto e mexa para misturar

8. Deixe ferver um pouco para engrossar e sirva

Esta receita é uma parceria do Guia do Hambúrguer com o canal do Youtube Cook’n Enjoy

Receita de hambúrguer com creme de espinafre e ovo mole – Sanduba Insano

Publicado em 23/09/2015 por Guia do Hambúrguer.

oferecimento

-
-
-
-
-
-

A receita de hambúrguer que o Sanduba Insano preparou desta vez é bem diferente.

O Popeye Burger é montado no pão brioche com um hambúrguer, queijo prato, creme de espinafre com milho e gema de ovo mole, já comeu um destes antes?

Creme de espinafre

Ingredientes

- 1 maço de espinafre
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de cebola picada
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 xícaras de leite
- 100g queijo gouda ou qualquer queijo amarelo
- Pitada de noz moscada
- Sal e pimenta do reino

- 1 pitada de curry
- ½ lata de milho verde

Modo de Fazer

1. Coloque o espinafre bem cortadinho na frigideira com um pouco de azeite
2. Deixe na frigideira até murchar
3. Acrescente um pouco e manteiga at;e derreter com o espinafre
4. Adicione o alho, cebola picada e farinha de trigo
5. Ponha o leite aos poucos e observe a consistência
6. Apague o fogo
7. Inclua o milho e o queijo gruyère
8. E tempere o creme com noz moscada, curry, sal e pimenta do reino
9. Acenda novamente o fogo para finalizar o creme
10. A consistência desejada é de um creme e está pronto

Ovo mole

Modo de Fazer

1. Ferva água em uma panela
2. Coloque o ovo na água fervendo por exatos 7 minutos
3. Retire o ovo e descasque
4. Remova a clara e deixe só a gema que deve estar mole, caso contrário ela não espalhará por cima do burger

Montagem

1. Sele o pão na manteiga
2. Coloque uma porção do creme de espinafre por cima do hambúrguer com queijo derretido
3. Ponha a gema do ovo e dê um leve corte para o conteúdo espalhar

Molho pesto

Ingredientes

- 100g de manjericão
- 50ml de azeite extra virgem
- 15g parmesão
- 20g de alho

- 10g de pinoli ou nozes descascadas
- sal grosso e pimenta do reino

Modo de Fazer

1. Branqueie as folhas de manjericão mergulhando 30 segundos em água fervente e 30 segundos em água gelada. Retire e aperte bem com papel toalha para secar
2. Bata o alho e o azeite no liquidificador ou processador de alimentos até se misturarem
3. Acrescente o pinoli e o manjericão e bata mais um pouco para moer os grãos
4. Finalize com o sal grosso e a pimenta e bata mais
5. Acrescente o queijo parmesão ralado e misture bem com uma colher
6. Está pronto

Agora que todos os ingredientes estão prontos, vamos às dicas de como preparar um bom hambúrguer na churrasqueira:

- Um bom blend para churrasqueira precisa ter 2 ou 3 tipos de carnes diferentes, levando em conta o percentual de gordura, sabor e cor das carnes. Escolha:

o Uma carne mais gordurosa como a costela ou o peito bovino

o Um tipo de carne mais vermelha e saborosa, como o acém

o E um corte com mais textura como o patinho ou o coxão duro

- O blend deve conter de 20% a 22% de gordura e o restante de carne. Um exemplo usando o blend acima para fazer 1,5kg de blend de hambúrguer: use 400g de costela, 400g de acém, 400g de coxão duro e 300g de gordura do peito ou da própria costela

- Vá ao açougue e peça para o açougueiro moer a carne duas vezes junto com a gordura. Não esqueça de preparar o blend no mesmo dia que for fazer os hambúrgueres – quanto mais fresca a carne, melhor. Não use carne congelada ou congele seus hambúrgueres, o processo de

congelamento forma cristais de gelo que, quando descongelados, liberam muito suco da carne, perdendo sabor e textura

- Separe 180g de carne para cada hambúrguer, esta quantidade de carne com um pão de 80g e acompanhamentos faz um hambúrguer de um tamanho satisfatório.

- Antes de moldar seu hambúrguer, jogue a carne de uma mão à outra por umas 5 vezes. Isso vai retirar um pouco do ar e dar liga à carne. Evita que o hambúrguer quebre na churrasqueira.

- Molde a carne com um aro de aproximadamente 10cm ou use as mãos para moldá-los sobre uma tábua, pressione em cima até ficar da altura de 2cm

---

Como acender a churrasqueira

- Coloque o carvão empilhando de forma que o ar possa entrar entre cada peça

- No centro, amasse jornal ou algum tipo de papel

- Coloque álcool gel sobre papel e um pouco sobre o carvão

- Acenda com um palito de fósforo longo
- Alimente com mais carvão à medida que o fogo esteja mais quente
- Aguarde por pelo menos 30 minutos, para que haja a formação da brasa
- Para chegar à temperatura ideal, o carvão deve estar em torno de 400ºC. Teste usando sua própria mão sobre a grelha (sem encostar na grelha ou na brasa). Se não aguentar ficar com a mão sobre o calor por mais de 2 segundos, está pronta para grelhar

---

Pontos do hambúrguer

- Mal passado – 2 min 30 seg a 3 min de cada lado
- Ao ponto – 3 min 30 seg de cada lado
- Bem passado – 4 min a 4 min 30 seg de cada lado

obs. quanto menos gordura o hambúrguer tiver, mas rápido ele passa. Estes tempos foram

considerados para o blend de 20% de gordura que ensinamos.

O pão ideal para o hambúrguer

Para um hambúrguer de 180g o pão deve ter uma boa estrutura, mantendo a leveza para suportar a carne do início ao fim. Sempre use pão com o mesmo tamanho da carne, isso é importante para que desde a primeira mordida venha pão e carne.

Sele o pão com manteiga em uma frigideira ou na grelha, essa casquinha que forma impede que o pão absorva muito suco da vcarne e amoleça, ninguém gosta de comer pão molhado.

Montando o hambúrguer Caprese do Burger Table

1. Coloque o hambúrguer na churrasqueira e deixe o tempo necessário para atingir o ponto escolhido

2. Ponha sal sobre o hambúrguer, não tenha medo e salgue dos dois lados

3. Vire o hambúrguer apenas uma vez, coloque a mozzarella de búfala fatiada em cima

4. Enquanto o hambúrguer fica pronto, passe manteiga no pão e sele na grelha bem rapidamente para não queimar

5. Assim que o hambúrguer ficar pronto, coloque-o em um prato e deixe descansar por 2 minutos

6. Coloque o hambúrguer com a mozzarella de búfala derretida sobre a base do pão

7. Acrescente os tomates marinados sobre o hambúrguer, umas 5 metades são suficientes

8. Coloque o molho pesto por cima e tampe o hambúrguer

9. Está pronto, aproveite!

Receita para um hambúrguer perfeito e profissional: como fazer seu hambúrguer caseiro ficar melhor que o das hamburguerias

Pesquisamos muito sobre receitas de hambúrguer em livros, na internet, estudamos, entrevistamos profissionais e fizemos incontáveis testes até chegar na receita ideal de um hambúrguer perfeito. E a nossa receita não é só como fazer um hambúrguer caseiro, o que ensinamos é como fazer hambúrguer de verdade usando técnicas profissionais das melhores hamburguerias do Brasil e do mundo.

Perdemos a conta de quantos hambúrgueres comemos e até hoje percebemos que várias hamburguerias continuam cometendo erros básicos na preparação do hambúrguer artesanal. Mas não se preocupe, a melhor notícia é que fazer um hambúrguer caseiro ou numa hamburgueria é super fácil e barato, basta seguir nossas dicas.

A principal é escolher um açougue bom, que sirva carnes frescas e de boa procedência. Lembre-se que se a carne não estiver fresca ou não for de qualidade, seu hambúrguer não ficará gostoso. A carne e sua gordura são os únicos ingredientes do hambúrguer, então se não estiverem bons, nunca chegará ao hambúrguer perfeito.

A praticidade é uma das razões que muitos compram carne no supermercado, porém a carne vendida nessas lojas demoram muito tempo para chegar às prateleiras. O tempo e o oxigênio é o maior inimigo da carne. As carnes embaladas à vácuo podem ser uma opção, pois não estão expostas ao ar. Mas no supermercado, o açougueiro dificilmente fará o preparo conforme recomendamos, eles não tem tempo para isso. Então, o ideal é escolher um bom açougue que ofereça um bom atendimento.

1. Mitos e verdades sobre o hambúrguer artesanal

Para fazer um hambúrguer saboroso, a primeira das técnicas que os profissionais usam é o blend de carnes, isto é, a mistura entre diferentes cortes de carne para que o hambúrguer tenha sabor único. No passado, as hamburguerias tradicionais preparavam o hambúrguer usando apenas patinho, coxão mole ou outro tipo de carne de preferência. Mas para seu hambúrguer ter personalidade e sabor inigualável é preciso escolher pelo menos dois cortes de carne para chegar a um resultado único. Essa mistura vai enriquecer o sabor, porque cada corte de carne

tem diferentes quantidades de sangue (algumas são mais outras são menos irrigadas), textura de acordo com a parte do corpo do animal e consequentemente o sabor será diferente.

A gordura que será usada para compor seu blend, será um dos principais responsáveis pelo sabor final. Portanto, na receita para um hambúrguer perfeito os únicos ingredientes são carne e gordura.

A ideia de fazer o velho conhecido hambúrguer de picanha é besteira, quase nenhuma hamburgueria que diz ter hambúrguer de picanha no cardápio usa 100% de picanha em seu hambúrguer. Isso porque é economicamente inviável moer uma carne cara como esta para fazer hambúrguer. O preço da unidade ficaria altíssimo e o resultado não seria dos melhores, nem houve a mistura de carne. Na prática, os que ainda utilizam o artifíício do hambúrguer de picanha para atrair clientes ou mesmo aumentar o valor dos hambúrgueres, acabam misturando outras carnes mais baratas para poder ter algo financeiramente viável (olha o blend aí) ou usam apenas a gordura da picanha para dar o sabor. Então, não se iluda, fuja do hambúrguer de

picanha ou lembre-se que sempre será um blend que leva picanha ou sua gordura na mistura

2. Como escolher a carne para um hambúrguer perfeito?

Agora, ensinaremos como fazer o blend de carnes para preparar seu hambúrguer caseiro ou o hambúrguer perfeito para sua hamburgueria. Você verá que não há diferença nenhuma entre a versão caseira ou de uma hamburgueria.

Quem está acostumado a comprar carne tem facilidade de identificar quais são as carnes mais baratas e as mais caras. E pode ir além, sabe quais são mais duras, mais macias, quais servem para o churrasco ou para o picadinho. Mas você sabe a qual parte do boi ela pertence? Na maioria das vezes a resposta é não. Assim vamos dar uma breve explicação que facilitará qual a origem dos cortes de carne e quais servem para preparar um bom hambúrguer.

A dica principal é dividir o boi em dianteiro e traseiro. O traseiro basicamente são carnes para churrasco e mais macias. O dianteiro são carnes mais duras e muito boas para o hambúrguer.

A primeira qualidade das carnes do dianteiro é o sabor, ninguém quer comer um hambúrguer sem gosto. E para completar são carnes mais baratas, pois são mais difíceis de serem preparadas porque são mais duras. Mas o hambúrguer é feito de carne moída, então não há nenhum problema em usarmos carnes mais duras, o que é mais importante é o sabor. Evite carnes com muitos nervos, senão quando moer e fizer seu hambúrguer encontrará aqueles pedacinhos indesejáveis a cada mordida – isso estraga tudo.

No dianteiro do boi, as carnes mais comuns no hambúrguer são: acém, peito e pescoço. Se você escolher pelo menos uma destas, já tem grande probabilidade de acertar. Outras opções que aparecem menos são a raquete da paleta e a costela gaúcha. Todas elas custam pouco e são muito saborosas, principalmente se combinadas entre si ou com outras.

A combinação entre cortes do dianteiro com outras do traseiro não é proibido, vai dar um bom resultado, mas quanto mais carnes nobres usar tornará seu blend mais caro. Busque sempre o sabor ideal, para seu hambúrguer ter um toque particular.

No traseiro, as carnes mais usadas para o hambúrguer são: a fraldinha, o patinho, o coxão duro e o alcatra. O contra-filé também pode ser usado, dentro de algumas combinações pode fazer um hambúrguer gostoso, mas ele tem um gosto bem característico.

3. A importância da gordura: quanto devo usar de gordura numa receita de hambúrguer?

Depois de aprender quais são as melhores carnes para um hambúrguer perfeito, agora é a hora de saber quanto de gordura utilizar. Sim, a gordura é tão importante quanto a carne pelo sabor do blend. O Kobe Beef, carne muito conhecida por sua alta marmorização pode custar centenas de reais o quilo e é tão cobiçado porque possui gordura entremeada na carne naturalmente. Isso é a chamada marmorização. A raça do boi Wagyu combinado com a alimentação e confinamento, favorece que esta gordura seja desenvolvida na carne e deixando o Kobe Beef muito saboroso e macio. O sabor e maciez deste corte se dá pela combinação de carne mais gordura.

Antes que você tenha a inocente ideia de moer uma carne tão cara quanto essa para fazer um hambúrguer, ensinaremos a preparar a mistura de gordura e carne, que deixará o hambúrguer com muito sabor. Ao moer carne e gordura juntos, misturamos os sabores dos cortes escolhidos e impregnamos à mistura com a gordura e finalizando o blend do hambúrguer. É quase como acontece naturalmente no Kobe Beef, só que estamos fazendo de forma artificial usando o processo de moer a carne. Mas calma, essa foi só uma comparação, não vá achando que Kobe Beef pode ser “fabricado”, foi só uma comparação para facilitar o entendimento.

A mistura de carne e gordura faz com que o hambúrguer levado ao fogo, independente se em uma chapa ou numa grelha, a gordura derreterá e se mistura à carne. Dependendo do tipo de gordura e carne usados você terá sabores característicos. Um exemplo disso é a costela, que se moída e misturada com a própria gordura dá um ótimo hambúrguer e neste caso pode até ser usada sozinha. Viu, o hambúrguer não tem regras duras, mas tem boas práticas que foram testadas e que deram certo.

A dica de ouro para um bom hambúrguer é a quantidade correta e equilibrada de gordura no blend. Se for muito acima ou muito abaixo, vai dar errado. A quantidade mínima em um hambúrguer é de 15%, mas recomendamos que tenha em média 20% de gordura do total do peso do blend. Além do sabor, a gordura é muito responsável pela suculência do hambúrguer. Em nossos blends, trabalhamos com 20% de gordura, ficam bons para a panela ou chapa e também para a churrasqueira – nossa preferência.

Além do sabor, é a gordura que dá a liga no blend, nem pense em colocar ovo, sopa de cebola ou qualquer tipo de tempero no hambúrguer. Hambúrguer de verdade é feito exclusivamente de carne e gordura na proporção correta. Explicaremos em seguida como temperar seu hambúrguer no momento da chapa ou da grelha.

A gordura mais usada é a do peito ou de costela, pois é abundante e muito barata, às vezes nem é cobrada. É uma das gorduras ideais para prepararmos um hambúrguer perfeito. Pois são bem sólidas, dissolvem bem com o calor e possuem um ótimo sabor. Mas você pode usar também da fraldinha, de picanha e outras.

Veja algumas sugestões de blends que testamos e foram um sucesso:

- 350g de acém + 350g de peito + 350g de pescoço + 250g de gordura do peito
- 525g de acém + 525g de peito + 250g de gordura do peito
- 525g de peito + 525g de fraldinha + 250g de gordura do peito
- 525g de acém + 525g de costela gaúcha + 250g de gordura da costela
- 350g de acém + 350g de peito + 350g de fraldinha + 250g de gordura do peito
- 350g de acém + 350g de peito + 350g de bombom de alcatra + 250g de gordura do peito
- 525g de peito + 525g de coxão duro + 250g de gordura do peito

Todas elas renderão uma porção de 1,3 kg de carne, aproximadamente 7 hambúrgueres de 180g.

Então, se gordura é igual a sabor e ainda deixa meu blend mais barato, por que não usar 40% de gordura no hambúrguer?

É simples, se tiver muita gordura em seu hambúrguer ele vai encolher no momento que for ao fogo. E o que parecia ser um hambúrguer grande, se tornará um hamburguinho bem pequeno e pode até se desmanchar. Porque a gordura vai derreter e escorrer, uma parte dela é perdida, principalmente na churrasqueira. Então não ultrapasse muito o limite, existe razão para ser em torno de 20%.

E se eu usar 10% de gordura porque prefiro servir um hambúrguer mais saudável?

Caso economize na gordura porque está preocupado com a quantidade que vai ingerir, o hambúrguer não é o prato ideal para você. Mesmo assim, se insistir em colocar 10% ou até menos, o que acontecerá é que seu hambúrguer ficará seco e sem sabor. Qual a vantagem de comer algo assim? Melhor preparar aquele peito de frango bem temperado que ficará mais satisfeito.

4. Como moer a carne para fazer um hambúrguer perfeito?

Depois escolher a combinação de carne da vez, não pense que agora é só moer a carne de

qualquer jeito e pronto, o hambúrguer ficará ótimo. Há alguns truques para conseguir misturar a carne corretamente e sem esforço. E sem ter que ficar manipulando muito ela depois de moída.

Comece pedindo ao açougueiro para limpar a carne e deixá-las livres de nervos e dos tecidos que muitas vezes revestem algumas partes da carne. O ideal é pesá-las depois de limpa para ter a quantidade certa de carne e gordura. Mas não estranhe se ele pesar antes, já que o preço da carne é dado na peça bruta.

No moedor, o ideal é usar o bocal médio ou grande, se for muito pequeno a carne moída pode se transformar em um patê de carne e isso acabará com a textura do hambúrguer, deixando pesado e compacto. Se for muito grosso, seu hambúrguerpode ficar com pedaços não moídos de carne, que também não é muito agradável.

Depois de limpas, peça para as carnes escolhidas serem cortadas em cubos grandes (com uns 6cm de largura), assim como a gordura que será misturada. Outra opção é cortar tudo em tiras. O objetivo é conseguir misturar as carnes com a gordura enquanto vai moendo a carne. Fazendo a mistura antes mesmo de colocar no moedor, facilitará a mistura do blend logo na primeira passagem pelo moedor.

Quando for possível moer a carne em casa, recomendamos que os cubos de carne voltem à geladeira para gelar antes de serem moídos. Quando gelada a carne sangra menos. Se a carne estiver muito próxima da temperatura ambiente, no momento de moer o líquido pode sair e isso significa uma carne menos suculenta. Num açougue, normalmente a manipulação é feita rapidamente, então se o açougueiro for ágil e fizer tudo rapidinho, dá para moer assim que cortada.

Para evitar levar a carne que o cliente anterior moeu, o correto é pedir para dar uma limpada no moedor antes de moer seu blend que foi escolhido com tanto cuidado. Na hora de colocar a carne no moedor, coloque pedaços alternados de carne e gordura. Se não misturar as carnes e a gordura, o hambúrguer não terá um blend uniforme e cada hambúrguer pode ficar com gosto diferente e ter diferentes concentrações de gordura.

Em nossos hambúrgueres, geralmente pedimos para moer a carne duas vezes, esse é o jeito mais prático para garantir que as carnes e a gordura se misturem bem e não precisará colocar as mãos para misturá-la depois. A textura também fica mais leve e igual para o hambúrguer.

Depois da carne moída, não manipule a carne até o momento de moldar seus hambúrgueres. E peça para embalar seu blend a vácuo, esta é a maneira

mais indicada para que a carne não entre em contato com o ar e oxide (fique escura). Conservará por mais tempo e não perderá o gosto ou a cor vermelha. É comum que no vácuo a carne parece mais escura, não se preocupe que quando abrir o pacote voltará a ficar vermelha.

5. Utensílios para moldar um hambúrguer artesanal?

O blend está pronto, chegou a hora de moldar seu hambúrguer. Alguns preferem os hambúrgueres mais fininhos e outros os mais grossos. O procedimento para moldar é exatamente o mesmo, a diferença será apenas no peso do hambúrguer.

Nós preferimos os burgers mais altos, pois ficam muito mais suculentos e saborosos. Mas às vezes é gostoso comer aqueles mais fininhos e até fazer um duplo com eles.

Esse procedimento é o mesmo usado nas hamburguerias que produzem seus burgers de forma artesanal. A diferença é a escala. Algumas

usam algumas máquinas par fazer esta parte, mas sinceramente preferimos a forma manual, por mais trabalhoso que seja. O resultado fica muito melhor.

Utensílios

- balança digital ou analógica
- aro para fritar ovo com aproximadamente 11cm de diâmetro (disponível em lojas de utensílios domésticos)
- papel manteiga (comprado em qualquer supermercado) – corte em quadrados de 11cm ou com o mesmo diâmetro do aro que vai usar para moldar
- colher de sopa

obs. se não tiver nenhum destes itens e quiser fazer um hambúrguer caseiro, pode fazer usando as próprias mãos. A diferença é que terá um resultado menos padronizado e será um pouquinho mais difícil de fazer.

Mais uma vez, para manipular a carne, o ideal é que ela esteja bem gelada, pois como você vai trabalhar com as mãos em temperatura ambiente, se a carne esquentar soltará líquido e

prejudicará o resultado final.Isso deixaria seu hambúrguer com menor suculência.

Além disso, por questões de conservação do alimento devemos evitar o aquecimento da carne, principalmente a que já foi moída. Então, se for fazer muitos hambúrgueresde uma vez, retire da geladeira pouca quantidade de carne por vez, e logo após moldados alguns leve os burgers direto à geladeira.

6. Qual o peso ideal para um hambúrguer perfeito?

Se preferir um hambúrguer alto e usar um aro de 11cm de diâmetro, o ideal é trabalhar com 180 a 200g de carne. Para um hambúrguer mais fininho, do tipo “clássicos de São Paulo”, trabalhe com 100g a 120g. Em ambos os casos você fará tudo exatamente da mesma maneira.

Pegue uma quantidade de carne que caiba na palma da sua mão, aproximadamente do tamanho de uma bola de tênis. Isso resultará em um hambúrguer de 180g a 200g.

Para garantir que todos fiquem exatamente iguais, use uma balança e pese. Faça isso até que sua carne esteja separada em porções iguais.

7. Como moldar a carne e fazer um hambúrguer perfeito?

Depois de pesado, comece a moldar o hambúrguer apalpando a carne até que chegue a uma bola mais uniforme. O truque neste momento é colocar a bola de carne em uma das mãos e jogá-la com uma certa força contra a outra. Isso é chamado de bater o hambúrguer.

Este processo serve para que a gordura fique aderida à carne e também para retirar o excesso de ar da mistura. Além disso, é esta etapa que vai deixar seu hambúrguer a não se desfazer na chapa ou na grelha. Já vimos muitas receitas por aí dizendo que não devemos tocar na carne e moldá-la quase sem tocá-la. O que pode acontecer

nestes casos é o hambúrguer se quebrar ou desfazer na hora que levá-lo à chapa ou à grelha. O pior é que se isso acontecer, o burger perde muito da suculência e não queremos isso, né?

Então repita de cinco a dez vezes por hambúrguer o movimento de jogar a bola de carne de uma mão para a outra e coloque-a sobre o papel manteiga.

Com as bolas formadas e devidamente posicionadas, coloque o aro de ovo ao seu redor e com a colher de sopa aperte a carne até o hambúrguer preencher todo o espaço do aro. Você pode fazer isso também com as mãos, mas a colher evita que a carne esquente e também é mais prática para grandes quantidades.

Quando a carne tiver ocupado todo o diâmetro do aro, aperte com a colher no centro do hambúrguer, isso fará com que o meio fique mais fundo do que as laterais. Essa é a dica para seu

hambúrguer não estufar no meio e encolher de diâmetro quando for ao fogo, ficando menor que o pão e parecendo um polpetone.

Usar o aro não é obrigatório, dá para apertar apenas com a mão. O resultado chegará em um hambúrguer mais rústico, mas que terá a mesma qualidade. Você pode também usar o fundo de um prato para apertar, terá um resultado um pouco mais regular. Lembre-se de que não precisa apertar muito, é só para achatar a carne e chegar no formato final do hambúrguer. Mas nunca esqueça de deixar o centro mais achatado que as laterais.

- + Receita de Guacamole: aprenda como fazer guacamole como os mexicanos
- + Receita para um hambúrguer perfeito e profissional

8. Como armazenar a carne? Posso congelar o hambúrguer depois de moldado?

Use o papel manteiga para separar um hambúrguer do outro e empilhe no máximo 3 hambúrgueres de 180g para que eles não amassem. Você pode usar uma assadeira ou caixas plásticas com tampa. O que é indispensável é passar papel filme para que o ar não entre nem saia do recipiente. Desta forma, a carne demora mais para oxidar em contato com o ar. Quando ela oxida, o hambúrguer fica escuro e com uma má aparência – já não é bom para o consumo.

Se quiser congelar os hambúrgueres e usar depois é possível. Mas nossa recomendação é usá-los sempre frescos, ficam muito mais gostosos.

Se congelar, depois que os hambúrgueres ficarem firmes, armazene dentro de sacos de vácuo ou em tupperwares vedados ou caixas plásticas que suportem o congelador.

Antes de usá-los, o correto é descongelá-los na geladeira por 12h a 24h antes (se estiver em vácuo, primeiro deixe o ar entrar, senão a carne ficará deformada após o descongelamento). Com

a maneira correta de descongelamento você minimiza a perda de líquidos.

O tempo de validade de uma carne em um congelador comum é de 30 dias, mas se tiver uma geladeira mais potente que chegue a -18º, o hambúrguer bem embalado pode ter uma validade de 90 dias.

Quando a carne é congelada, a água contida congela e expande. Assim, quando descongela rapidamente há uma perda maior de líquidos, levando embora parte da suculência de seu hambúrguer. Já foi em uma hamburgueria e comeu aquele hambúrguer que deixa o prato cheio de água? Provavelmente pegaram o hambúrguer direto do congelador e puseram em uma chapa. Além disso, quando o hambúrguer está congelado é mais difícil dar o ponto na carne sem cozinhá-la, caso contrário terá um hambúrguer gelado por dentro e soltando muita água. Então usam temperaturas menores para que o hambúrguer se aqueça por dentro e descongele.

9. Onde devo preparar meu hambúrguer: na panela, chapa ou churrasqueira?

O hambúrguer está moldado e pronto para ser preparado. A primeira escolha é se vai usar uma chapa, frigideira ou na churrasqueira. Os procedimentos são bem parecidos, mas há algumas particularidades.

A dica mais importante é garantir uma temperatura alta para selar o hambúrguer sem cozinhá-lo. A diferença entre uma frigideira e uma chapa é que a chapa consegue manter altas temperaturas sem esfriar na hora que o hambúrguer é colocado sobre a superfície.

A frigideira num fogão de casa perde calor no momento que a carne que está fria atinge a superfície da panela. Principalmente se você colocar mais de um hambúrguer por vez e não tiver uma boca de fogão potente o suficiente.

Além disso, dependendo da posição do fogo na sua panela, o hambúrguer não vai receber calor por igual. Na chapa esse tipo de problema não acontece e você pode fazer mais de um hambúrguer simultaneamente.

Usando uma frigideira ou uma chapa, ensinaremos como preparar o hambúrguerpara

que ele fique perfeito e igual ao das melhores hamburguerias.

Em ambos os casos você deve preaquecer a frigideira ou a chapa em fogo médio alto. Dê preferência às frigideiras de ferro e mais grossas ou mesmo aquelas chapas de ferro que colocamos sobre a boca do fogão. Quanto mais grossas melhores, pois mantém o calor.

Unte levemente com óleo, só para não grudar o primeiro burger. Depois, não é mais necessário usar gordura, a panela estará devidamente untada com a gordura natural da carne.

Se for preparar na churrasqueira será um pouco mais difícil e depende do fogo e quantidade de calor que esteja o carvão. Por outro lado, o hambúrguer vai ficar com aquele gosto de defumado que nós gostamos. Mas para a churrasqueira vale um post exclusivo de como preparar o fogo até grelhar o hambúrguer.

10. Quais os pontos da carne possíveis para um hambúrguer?

Os pontos do hambúrguer são exatamente os mesmos dos pontos de um steak:

- mal passado: hambúrguer apenas selado dos dois lados e com a carne aquecida no centro para ser servido. A carne no interior ainda está crua e muito vermelha.

- ao ponto para mal passado: o hambúrguer está selado e começou a atingir o ponto, mas com o interior bem vermelho. A carne do miolo está crua ainda.

ao ponto: o hambúrguer está com o miolo bem rosado, mas neste ponto não há carne crua, apenas vermelha. A textura já é diferente da carne crua, ficando um pouco mais firme.

- ao ponto para bem passado: o hambúrguer quase não tem mais parte rosada ao centro e está com a textura mais firme e sem quase sangue.
- bem passado: é o hambúrguer que não possui qualquer sinal de vermelhidão no centro e não mostra mais qualquer sinal de sangue. É uma

carne com textura mais firme e seca, é impossível ter um hambúrguer suculento neste ponto.

11. Como acertar o ponto da carne e fazer um hambúrguer perfeito?

Como todos já devem saber, nossos pontos preferidos são “ao ponto” e ao “ponto para mal passado”. São os dois estágios em que a carne está mais suculenta, a gordura que está misturada ao blend derrete e dá sabor ao hambúrguer e não há mais a textura de carne crua praticamente.

Acertar o ponto desejado, principalmente o “ao ponto para mal passado” e o “ao ponto” são os mais difíceis, simplesmente porque são intermediários e se não souber o que está fazendo vai acabar tirando antes ou depois.

A maneira técnica de saber qual o ponto de uma carne é usar um termômetro, os que possuem uma haste que é inserida na carne e medindo a

temperatura. Veja a temperatura de cada um dos pontos:

Temperatura dos pontos de carne

- mal passado: 50º a 55º C

- ao ponto para mal passado: 55º a 59º C
- ao ponto: 60º a 65º C

- ao ponto para bem passado: 65º a 69º C
- bem passado: 70º a 100º

Mas nem todo mundo tem este termômetro e nem mesmo quer ter este nível de precisão. Então a melhor forma é fazer alguns testes em seu fogão com a sua panela escolhida ou na sua chapa. Principalmente se for uma hamburgueria, fica difícil medir a temperatura de cada hambúrguer durante a correria.

Vamos usar como parâmetro um hambúrguer de 180g com 2,5 cm de altura. Se não for medir a temperatura interna do hambúrguer com um termômetro, use a seguinte tabela de tempo

como parâmetro, mas saiba que vai precisar ajustar o tempo de acordo com a potência da boca de seu fogão e da sua panela, esta é uma referência inicial:

- mal passado: 1min30 de cada lado
- ao ponto para mal passado: 2min de cada lado
- ao ponto: 2min30
- ao ponto para bem passado: 3min30
- bem passado: 4 a 5 minutos de cada lado

Qualquer mudança na altura do hambúrguer, potência do fogão e panela altera o tempo de cocção. O raciocínio é simples, se o hambúrguer for mais fino, deixe menos tempo, pois a carne aumenta a temperatura interna mais rapidamente. Não use um fogo muito forte, pode queimar a carne e terá um gosto amargo. O mesmo acontece se usar uma panela muito fina que não distribui o calor por igual na superfície.

12. Como grelhar ou chapear o hambúrguer e deixá-lo perfeito?

Em casa, o ideal é usar uma frigideira ou chapa de ferro mais grossa, se não tiver, use uma frigideira

convencional. Não é necessário usar óleo, pois o hambúrguer tem gordura suficiente. Recomendamos untar apenas antes do primeiro hambúrguer, ajuda a não ter qualquer risco de grudar. Para os próximos burgers não é preciso, pois a panela já terá gordura suficiente.

Pré-aqueça a panela no fogo médio para alto por uns 5 minutos. Coloque o hambúrguer na panela quente e ouvirá o “tchiiiiiiiiii”, se não ouvir, é porque a panela não está quente o suficiente.

Coloque o sal por cima do hambúrguer. A quantidade de sal é algo muito particular, mas fique atento, se colocar pouco, o hambúrguer ficará menos “saboroso”. Lembre-se que não adicionamos qualquer outro tipo de tempero.

Em nenhuma hipótese coloque o sal antes de levá-lo à panela, pois ele absorve a água da carne e altera o sabor e a textura do hambúrguer.

Deixe cada lado do hambúrguer pelo tempo recomendado de acordo com o ponto da carne escolhido. O mais importante neste momento é

não tocar na carne. Nada de apertar, virar, mexer no hambúrguer. Deixe a carne na panela pelo tempo necessário até virar apenas uma vez.

Enquanto o hambúrguer está na panela, você pode observar pela lateral da carne a mudança de cor acontecendo de baixo para cima. Da parte mais quente para o centro do hambúrguer.

Ao mesmo tempo, a água do hambúrguer migra da parte mais quente para a mais fria (da parte de baixo para a de cima). A água sempre vai em direção contrária ao fogo, por isso, você pode observar muitas vezes o líquido da carne brotando da parte superior do hambúrguer. Este é mais um sinal de que chegou o momento de virá-lo.

Assim que virar, coloque mais sal por cima, você verá que a carne estará douradinha. Este processo chama-se reação de maillard, que dá sabor, odor e cor aos alimentos. Sabe quando fazemos um hambúrguer na grelha que fica com “listras” mais escuras onde encosta na grelha e

mais clara one não encosta? É exatamente o que acontece na parte mais escura.

Se for colocar pimenta do reino, o momento de colocá-la é esse também. A ideia da pimenta do reino é acrescentar sabor, então não frite uma superfície com a pimenta, para não deixar um sabor residual de “queimado”. Quando ela frita na panela, acaba perdendo o sabor da pimenta que estamos acrescentando.

Em seguida coloque o queijo que for usar, para ele começar a derreter. Os mais básicos e que combinam com tudo são o queijo prato, muçarela e o cheddar. Não precisa colocar água e nem deve tampar a panela, isso faz com que o hambúrguercozinhe no vapor. E ninguém quer comer hambúrguer cozido.

Quando faltar 1min30 para tirar o hambúrguer da panela, você deve usar um abafador para derreter o queijo. O abafador não é uma tampa de panela. O abafador ficará em contato direto com a superfície quente da panela e é alto o suficiente para não encostar no queijo.

O calor da panela aquecerá o metal do abafador que funcionará como fonte de calor superior e derreterá o queijo em pouco tempo. E não exagere no uso do abafador, ele deve ser usado apenas para derreter o queijo e pronto. Se deixar desde o momento da virada ou tempo demais, o queijo vai derreter muito e escorrer para a panela. Além de deixar o hambúrguer cozido.

Pronto, retire o hambúrguer com o queijo derretido da panela e coloque em uma tábua ou prato.

É muito importante deixá-lo descansando por cerca de 1 minuto antes de servir. Lembra que comentamos que a água migra na direção oposta ao fogo? Então, quando você virou o hambúrguer ela foi toda para a parte de cima. Deixar o hambúrguerrepousar por 1 a 2 minutos faz com que ela se redistribua pela carne e toda a suculência ficará uniforme no hambúrguer. Uma dica é que se você for adicionar mais ingredientes no seu hambúrguer, ele repouse enquanto estiver

fazendo a montagem. Isso é o que acontece naturalmente em uma cozinha de hamburgueria até chegar na mesa do cliente.

13. Como selar o pão para não encharcar com seu hambúrguer?

É exatamente como fazer um pão na chapa, passe a manteiga em numa panela pré-aquecida e doure o pão. Para chegar no ponto certo, use o dedo para apertar a superfície do pão e veja se ele ficou macio e volta ao formato original após soltar.

Ao aquecer o pão e dourá-lo com a manteiga você consegue dificultar que o suco da carne penetre na base e faça com que o pão fique todo molhado. Além de dar muito sabor com a manteiga, que combina perfeitamente com a carne.

Lembre-se de cortar a base com uns 3 centímetros de altura, pois é ela quem suportará todo o peso do hambúrguer montado. E se não quiser usar manteiga, tudo bem, sele da mesma

forma, porém haverá diferença de sabor e o pão ficará menos impermeabilizado.

Seu hambúrguer está pronto, agora basta usar sua criatividade e montar do jeito que mais gosta.

- + Receita de maionese verde caseira (todos os segredos e truques)
- + Receita para um hambúrguer caseiro perfeito (passo-a-passo)

Quer aprender a fazer outras receitas de hambúrguer? Molhos? Acompanhamentos?

==> Acesse nossa área de receitas de hambúrguer

Deixe uma resposta

O seu endereço de e-mail não será publicado. Campos obrigatórios são marcados com *

Comentário

Nome *

E-mail *

888 comentários para "Receita para um hambúrguer perfeito e profissional: como fazer seu hambúrguer caseiro ficar melhor que o das hamburguerias"

1. Delton Moraes em 5:45 pm

Gostaria de agradecer pela explicação. Tenho um estabelecimento , trabalho com almoço e estou pensando em aplicar nossa atuação para os hambúrgueres. Muito obrigado

Sucesso sempre..

Responder

2. adalbertocardoso rezende em 9:03 am

ola…otimas dicas otimas esplicacoes entendi tudo vo fezer o hamurguer perfeito obrigado

Responder

3. Eduardo em 6:25 pm

Olá! Qual o tamanho do furo (mm) do bocal que vcs sugerem? pra que a carne não saia com pedaços e nem pastosa?? Grato.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 7:58 pm

Entre 4 e 6 mm.

Responder

4. ariel em 7:40 pm

ola gostaria de ver um video montando um hamburguer com bacon e ovo e salada desde ja agradeço

Responder

o Guia do Hambúrguer em 2:39 pm

Esse tipo de produção está nos nossos planos.

Responder

5. Vagner em 9:09 am

Olá… Segui todos os passos para fazer o hambúrguer perfeito, coloco sempre uma proporção de 10% de gordura do total do blend que peço pro açougueiro fazer, faço os hambúrgueres na espessura correta, não tempero a carne. Faço os hambúrgueres num disco de ferro, eles ficam com aquela crosta bonita por fora porém na hora de comer soltam muito líquido, mesmo estando no ponto correto,

rosadinhos por dentro. Acabam encharcando o pão. O que estou fazendo de errado???

Responder

o Guia do Hambúrguer em 2:59 pm

Precisa ver se nesse blend há apenas 10% de gordura mesmo.

Lembre que 110% de gordura é muito pouco, no açougue é colocado 10% de gordura além da gordura da carne ou a carne é pesada separadamente e só depois adicionada a gordura?

Se você deixar a carne descansar um pouco ela distribui melhor os sulcos e a tendência é que encharque menos o seu pão.

Se ainda tiver alguma dúvida é só falar

Responder

6. Tanny Vieira em 11:08 pm

Olá! Gostei e muito das explicações dadas aqui. Gostaria de saber se há algum condimento adicionado na carne para “temperar” ou se só é adicionado no momento em que for cozinhar?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 3:59 pm

Indicamos apenas sal e pimenta moída..

Responder

7. maicon lima em 11:37 am

Bom dia, o que coloca para temperar a carne? sal ou algum outro tempero?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 2:49 pm

Prezamos pelo básico.

Gostamos de temperar nossa carne com sal e pimenta preta moída.

Responder

8. Edmilson melo em 9:26 am

Aprendi bastante ! Parabéns ,mais queria saber para usar molho barbecue ne um hamburguer qual conbinaçao acrescentar tipo saladas ?picles? Algo desse tipo

Responder

o Guia do Hambúrguer em 3:40 pm

Isso vai depender muito do seu paladar.

Nós gostamos de usar com bacon e picles.

O melhor (e mais divertido) para se fazer é testar diversas receitas e ver qual a que mais te agrada.

Responder

9. Everaldo Pessoa em 3:19 pm

Amigos do guia do Hambúrguer, foi fantástico as explicações que vocês deram para a produção de uma refeição tão consumida em todo mundo, eu não tentei ainda mais vou seguir cada passo das técnicas passadas por vocês… muito bom, vocês estão de parabéns.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 4:14 pm

Ficamos felizes que tenha gostado.

Criamos nosso conteúdo pensando em facilitar e difundir essa cultura.

Se tiver alguma duvida, não deixe de nos perguntar.

Responder

10. Marco Scaglione em 8:43 pm

Na verdade, desde o início até a conclusão, um verdadeiro curso.

Obrigado aos responsáveis pela linguagem fácil e pela explicação minuciosa .

Para mim , que sou leigo, me faz ter confiança de “meter a cara” e começar a testar a receita, com diferentes carnes e trazer prazer ao se degustar um hambúrguer suculento.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 4:21 pm

Ficamos muito felizes com isso.

Nossa intenção é poder ajudar e divulgar ainda mais o hambúrguer.

Quando fizer uma receita diferente não esqueça de nos marcar nas redes sociais.

Responder

11. Dayane em 5:14 pm

Muito boa as dicas amei

Responder

12. Thalita Emanuelle Gonçalves de Oliveira Silva em 3:58 am

estou trabalhando em abrir meu próprio negocio e suas dicas estão sendo bem produtivas para

meu projeto. tem muitas dicas boas onde nunca imaginei encontrar.

Responder

13. Paula em 10:14 am

Parabéns! Excelente matéria! Irei procurar seguir as suas dicas!

Responder

14. Paulo Carvalho em 6:07 pm

Parabéns pela qualidade do texto. Legítimo curso superior de hambúrguer em linguagem de fácil compreensão

Responder

15. aguines em 3:23 pm

impressionado com a quantidade de informações uteis nesse site,sinceramente estão de parabéns,

grato por compartilhar dessas informações !!!

Responder

16. Cristiano Naves em 10:27 am

Muito boas as dicas , realmente um mini curso , só me restou dúvida na quantidade de sal e pimenta, se puder me ajudar , desde já agradeço

Responder

17. José Camargo Jr. em 10:30 pm

Muito bom o material de vcs. Parabéns!!! Esse final de semana farei o teste na grelha, depois mando fotos !!!

Responder

18. Brenno Wallysson em 6:56 pm

Parabéns…muito bom e bem detalhado…vou fazer sequindo as instriçoes…obg…

Responder

19. Marcos Durão D Oliveira em 1:56 pm

..não observei se os bifes foram temperados??

Responder

20. Antonio Augusto A. Machado em 8:08 pm

Excelente material. Da o passo a passo bem detalhado. Uma sugestão: nunca experimentaram usar LIQUID SMOKE (fumaça líquida)? Fica com um gosto muito bom. Como se fosse grelado.

Responder

21. Antônio Jorge em 8:35 pm

Muitíssimo útil suas informações!!

Em breve farei para comercialização!!!

Responder

22. Sueli Gouveia em 5:49 pm

Simplesmente fantástico!

Eu amei as dicas, super detalhado e importantíssimo.

Obrigada por compartilhar.

Sucesso!

Responder

- Guia do Hambúrguer em 10:17 am

Nós que agradecemos.

Responder

23. Pablo em 5:19 pm

Sensacional!!!!!!!!!!

E tipo um curso , obrigado pelas dicas ficou maravilhoso

Responder

24. Josias Pistorello em 1:04 pm

Parabéns!!!! Dicas importantíssimas e valiosas, texto de fácil entendimento e muito didático. Muito bom mesmo!!!!

Responder

25. Sandra Antônia da s Dias em 11:24 am

Muito bom

Responder

26. Raquel em 9:08 pm

Olá, não sendo muito fã de hambúrgueres, segui seus conselhos, desde a escolha da carne, no caso optei por costela gaúcha, modo de preparo, abafamento e tempo de descanso….

Ficou maravilhoso!!! O mais saboroso que já comi, considerando varias hamburguerias….

A família adorou!!

Obrigada por compartilhar seus conhecimentos..

Muito sucesso !!!

Responder

o Guia do Hambúrguer em 2:09 pm

Nós que agradecemos!

Responder

27. Keu cardoso em 12:57 pm

Parabéns…muito bom e bem detalhado…vou fazer sequindo as instriçoes…obg…

Responder

28. Mônica Pocker em 8:51 pm

Simplesmente, fantástico. Com certeza tem hamburgueria que não sabe de algumas dicas aqui passadas.

Farei tudo caseiro. Sem chapa, sem balança, nem forma redonda. Mas seguirei tudo à risca. Tenho um restaurante por kilo mas nunca servi hambúrguer. Será que compensa? No chat broiller perde mais água que na chapa? Preciso de peso. Valeu viu gente!

Responder

- Guia do Hambúrguer em 12:26 pm

Olá Mônica, é esse o caminho. No char broiler perde mais peso sim e quanto mais bem passado o hambúrguer, mais leve ele fica. Sucesso no seu negócio e confira também nosso Curso de

hambúrguer Artesanal:
http://guiadohamburguer.com/curso

Responder

29. Jefferson Filho em 11:04 am

Parabéns, já é quase um curso.

Responder

30. Debora em 9:51 pm

Ola! Gostaria de saber o seguiente estou no japao porisso há uma facilidade dd encontrar gyuniku apesar de ser cara . Se eu usa essa carne nao há necessidade de colocar mais gordura , somente moer a carne?

Responder

- Guia do Hambúrguer em 10:18 am

Olá Débora, depende do nível do marmoreio. A objetivo é que tenha em torno de 20% ao final, faça alguns testes e adeque ao seu paladar. Bom hambúrguer.

Responder

31. Ricardo em 8:44 am

Excelente sua materia uma das mais completas que ja li sobre hambúrgueres. Parabens

Responder

32. Newton Cabral em 5:54 pm

Óla, gostaria de saber 2 coisas.

1ª como fazere para não deixar o hamburger encolher quando frita?

2ª Qual é o tipo de pão ideal para hamburger, pois os que compro em supermercados são grandes demais e as vezes acabam esfarelando.

Obrigado!

Responder

o Guia do Hambúrguer em 10:55 am

Olá Newton, para não encolher, use 20% de gordura no blend, dê aquela apertadinho no centro e leve o hambúrguer gelado à frigideira. Use pães de boa qualidade, a Casa Victoriana faz um ótimo pão e vende no Pão de Açúcar.

Responder

33. Fabio em 12:19 am

Consigo apostilas do descrito

Responder

o Guia do Hambúrguer em 10:56 am

Não, apenas fazendo nosso Curso de hambúrguer Artesanal ==> http://guiadohamburguer.com/curso

Responder

34. thiago melo em 8:06 am

bom dia

uma duvida quando vcs falam em carne de peito seria a carne de ponta de peito mais sem gordura é isso?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 10:56 am

Isso, a gordura é pesada separadamente.

Responder

35. Rafael Jesus em 6:50 am

Bacana cara, muito completa a sua explicação. É praticamente um curso de como fazer um hambúrguer gourmet. Parabéns!!!

Responder

36. Vera Braz em 1:30 am

Adorei os ensinamentos,de como comprar,cortar e preparar os hambúrgueres,até às finalizações de como prepara-los .vou usar esse método,muito bom!

Para fazer uma festa para 50 pessoas,qual a quantidade de çarne e gordura que posso usar???

Obrigada!!!:

Responder

- Guia do Hambúrguer em 11:19 am

Depende do tamanho do hambúrguer e de quantidade que cada um come. Exemplo, se calcular 2 hambúrgueres de 180g cada por pessoa, seria 360g por pessoa multiplicado por 50 = 18kg. Então para um blend com 20% de gordura você precisa de 14,4 de carne limpa e 3,6kg de gordura pura.

Responder

37. Vera Braz em 1:24 am

Adorei os ensinamentos,de como comprar,cortar e preparar os hambúrgueres,até às finalizações

de como prepara-los .vou usar esse método,muito bom

Obrigada!!!:

Responder

38. TONINO BARGI em 9:24 am

Gostei muito dos ensinamentos e dos detalhes sobre a escolha das carnes e a maneira de preparar os

hamburgers.

Irei aproveitar todas as dicas.

Responder

39. Dalton Heringer em 3:26 pm

Olá!

Gostaria de saber se acrescentar farinha de soja no blend, realmente aumenta a ligadura.

Obrigado

Responder

- Guia do Hambúrguer em 5:47 pm

Se acrescentar farinha de soja você não está mais servindo um hambúrguer de carne. Não

recomendamos este tipo de alteração. A gordura da carne já da a liga necessária.

Responder

40. Daniel Hartstein Ribeiro em 8:04 am

Muito interessante e completa a matéria sobre os hambúrgueres Parabéns satisfez todas as minhas curiosidades muito obrigado

Responder

41. gilberto em 12:19 pm

Boa tarde.Obrigado estou apredendo muito como se fazes hamburgue

Responder

42. Montana em 3:10 pm

Parabéns, bela aula de hambúrguer. Top mesmo.

Responder

43. Lincoln Gustavo em 10:32 am

Olá pessoal.

Muito boa a matéria, já está salva nos favoritos e vou usar essa receita com certeza.

Três dúvidas:

1 – eu sempre tempero/misturo a carne antes de fritar/grelhar, geralmente com vários temperos pra deixa um um pouco picante, vocês não aconselham o temperar dessa forma?

2 – Sobre rechear o hamburger, utilizam o mesmo método de preparo?

3 – Sobre misturar bacon moído à carne dá o mesmo efeito da gordura ou não é aconselhável?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 5:49 pm

Olá Lincoln,

1- Não aconselhamos usar nenhum tempero na mistura da carne. Usamos apenas carne e gordura, como a receita americana.

2- Sim, mas há formas diferentes de recheado-lo

3- Não recomendamos, porque bacon tem sal e altera desde a textura até a suculência do hambúrguer.

Responder

44. izaque goes em 7:53 pm

Parabéns pelas dicas! Vou experimentar suas técnicas.

Só gostaria de fazer uma pequena correção: o suco vermelho da carne não é sangue. Aquilo é mioglobina. Muitas pessoas confundem, e outras até não comem a carne suculenta, achando que é sangue. Mas, de fato não é!

Responder

45. Fabio Pardal em 12:07 pm

Ontem resolvi tentar:

750g de Peito

450g de Acém

300g de Bacon

Trouxe tudo bem vermelhinho do açougue e deixei meia hora no freezer. A Carne ficou até meio durinha…

Limpei bem rapidamente, tirei o couro do bacon e cortei tudo em cubinho de 3 ou 4 cm.

Moí tudo no processador observando a textura para não virar uma massa e aos poucos para não ficar com pedaços.

Homogeneizei bastante, fiz as bolinhas de punhados e moldei afundando o centro, como sugerido aqui.

Coloquei na Chapa bem quente e quando a parte de cima pareceu começas a cozinhar coloquei sal e pimenta e os virei.

Esperei brotar um pouquinho de caldo em cima, coloquei o queijo e abafei.

Desliguei o fogo e deixei descansar por dois minutos.

Como quis provar a receita nem coloquei cebola.

Ficou espetacular!!!! Molhadinho por dentro. Perfeito.

Deixei o blend em um saquinho sem ar e bem fechado na geladeira. Hoje pela manhã, antes de sair para trabalhar moldei mais um…

Parece que ficou mais gostoso ainda!

Muuuito obrigado pelas dicas!!

Responder

46. Marcos Rocha em 8:17 pm

incrivel..Gostaria de uma informaçao, sobre um equipamento que ,enqto deixo o bife assando na chapa, o pao esta sendo aquecido no fapor quente, Como se da o nome desse equipamento

Responder

o Guia do Hambúrguer em 6:06 pm

Forno combinado.

Responder

47. Alexa em 9:18 am

Dicas maravilhosas,gostaria de saber se da pra fazer hamburguer com outras carnes tipo a suina,ou a de carneiro sei q sao mais cara porem se puderem me dar dica como seria,,grata

Responder

o Guia do Hambúrguer em 6:07 pm

Dá sim, mesmo raciocínio, 80% de carne limpa e 20% de gordura pura. Bom hambúrguer

Responder

48. Gustavo em 11:41 pm

Boa noite!!!

posso optar pela opção de apenas usar um tipo de carne, por exemplo o acém acrescido de gordura extra, ou o “blend” seria a melhor opção ? Utilizando apenas o acém e gordura perderia alguma característica do hambúrguer ideal ?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 6:09 pm

Pode usar sim, sem problemas.

Responder

49. Bruce Morais em 10:43 am

Pessoal, por favorzinho nunca tirem essa página do ar! Me amarrei nas dicas, e apesar de nem ter testado ainda, sei que conseguirei fazer um hambúrguer perfeito. Kkkk tô procurando um moedor de carnes ainda, e por incrível que pareça, não achei nenhum aqui na cidade…Mas quero comprar um pra não correr riscos quanto a higienização dos açougues…Próxima semana terei uma folga e pretendo colocar em prática. Parabéns a todos!

Responder

50. Vicente Monteiro em 1:33 pm

Parabéns pela aula. Muito bacana mesmo!

Só tenho uma dúvida: posso utilizar banha como gordura na montagem do blend?

Desde já agradeço. Abraços!

Responder

o Guia do Hambúrguer em 6:10 pm

O ideal é usar mesmo gordura bovina.

Responder

51. João Rafael em 8:42 pm

Perfeito, fiz 3 hambúrguers utilizando 300 gr de fraldinha, 300 gr de acém e 150 gr de gordura de peito. Utilizei apenas sal grosso moito na hora e duas fatias de queijo cheddar. Pão Brioche.

Ficou muito top!!!

Responder

- Guia do Hambúrguer em 1:15 pm

Parabéns, que legal!

Responder

52. Claudio valverde de oliveira em 11:40 am

Molhos para hambúrguer de costela quais os mais indicados, e como fazer?

Responder

53. Isaac R C Carrasco em 3:07 pm

Otimas dicas vazia diferente escolhia carnes com pouca gordura vou testas as dicas

Responder

54. Felipe Rodrigues em 6:03 pm

Vou abir meu trailler, e gostaria de saber se tem algum blend que eu possa usar que eu equilibrace sabor e preço, pensei em peito e acem , no caso os 20 % de gordura pura eu compro no acogue mesmo?

E tem problema se eu comprar a carne e mandar moer no acougue ela no dia para ser usada a noite no trailler

Responder

o Guia do Hambúrguer em 10:02 am

Acém e peitp é um clássico. Sem problemas de moer no açougue, use a própria gordura do peito.

Responder

55. Genivaldo Júnior em 8:21 pm

Muito bom.

Responder

56. ildeu gonçalves de araujo em 8:06 pm

gostei muito excelente super explicativo vou segui a risca as instruções de voces .

Responder

57. Luciana Tenani em 11:19 am

Fiz a receita da maneira caseira porque não tinha os utensílios necessários! Ficou maravilhoso! Só errei a mão no tamanho do hambúrguer, porque não sabia a quantidade que teria que pegar para fazer a bola sem ter a balança…

Muito obrigada por compartilhar o conhecimento de vocês!

Responder

58. fernanda em 6:45 pm

Boa noite!!

O grill eletrico é uma boa opção para fazer o hamburguer em casa?

se fosse para escolher apenas um blend, qual seria o seu favorito?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 12:06 pm

Fernanda, não existe um blend favorito, o que mais importa realmente é a qualidade da carne que usa, principalmente para casa. Nós costumamos usar carnes do dianteiro. Grill Elétrico normalmente nÃo é uma boa opção, com

algumas exceções. Recomendamos uma panela ou chapa de ferro e uma boa boca de fogão.

Responder

59. Fabio em 2:00 pm

Parabens, zito é uma aula de hamb. Tenho 73 anos e nao costumo elogiar sem merito.

Responder

- Guia do Hambúrguer em 12:05 pm

Muito obrigado Fabio! =]

Responder

60. victor flores em 11:20 am

muito obrigado por este curso, muito bem explicado, com diverssas opções de carnes, nunca imaginei as carnes usadas, é show.

Responder

61. Afonso Henrique dos Santos em 8:57 pm

Muito esclarecedor e objetivo ,,me abrir um bom horizonte , apagou boas duvidas que tinha .

Responder

62. Rosana Speckhahn da Silva em 10:09 pm

Boa noite, estou abrindo um trailer pra lanche e adorei este guia de vcs, parabens as dicas são ótimas, o meu bens quero fazer de acém e peito qual a proporção que vcs me sugerem?? No aguardo , agradeço desde já. Rosana

Responder

o Guia do Hambúrguer em 7:35 pm

É uma pergunta sem resposta certa. Depende do resultado que você deseja. Acém ;e mais saboroso, nós usaríamos 50% de acém e 30% de peito e 20% de gordura.

Responder

63. Franck em 5:57 am

Tô a dois dias de abrir um trailer de hambúrguer, queria fazer um blend de cupim que vcs sugerem?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 4:00 pm

Para 1 kg de blend, 400g de peito, 400g de cupim e 200g de gordura pura.

Responder

64. Ana Paula em 11:22 am

Amei as dicas mas queria saber se você recomenda misturar patinho com músculo e gordura.

Responder

- Guia do Hambúrguer em 9:10 am

Olá Ana Paula, não recomendamos nenhuma destas carnes, o músculo por conta da limpeza e o patinho pelo preço.

Responder

65. Marcela em 1:27 pm

Adorei as dicas Guia do Hambúrguer, mas gostaria de tirar uma duvida. Estou com a intenção de comercializar a carne de hambúrguer crua, quais dicas vc poderia me dar para armazenar essa carne para que dure mais tempo.

Responder

- Guia do Hambúrguer em 4:53 pm

Não existe nenhum truque neste sentido. A carne após manipulada tem validade de 72h, porém há uma perda grande de qualidade quanto mais passar o tempo. Recomendamos participar de nosso Curso de Hambúrguer Artesanal que lá

explicamos do zero como fazer a preparação: http://guiadohamburguer.com/curso

Responder

66. Carlos Oliveira em 1:52 pm

Srs.

Excelente explicação. Parabéns! Estou me graduando em gastronomia, mas não recebi detalhes como os aqui apresentados por vocês, principalmente em relação a adicio do sal e da pimenta somente na hora de servir. Farei o teste certamente. Espero acertar. Mais uma vez parabéns pelo trabalho.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 3:04 pm

Muito obrigado, caso queira aprofundar-se no assunto, temos um curso de hambúrguer artesanal e a próxima turma acontece dia 5 de maio, dá uma olhadinha: http://guiadohamburguer.com/curso

Responder

67. Tayná em 11:55 am

Gostaria de fazer um hambúrguer de frango, para não ficar seco usaria qual gordura junto com o peito de frango?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 5:30 pm

Olá Tayná, use gordura bovina, pode ser do peito bovino, por exemplo. Mesma proporção de 20%.

Responder

68. Juliana em 7:49 pm

Post perfeito! Parabéns!!

Responder

69. Thereza massadar em 12:13 pm

Adorei as dicas, muito bem explicadas, vou até me arriscar a fazer um hambúrguer!!

Gostaria de tentar um blend de patinho , picanha e linguiça calabresa moída!

O que vcs acham? 40% de cada carne e 20% de linguiça moída sem a pele.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 5:48 pm

Nós, particularmente não gostamos de misturar carne bovina com suína. E na linguiça vai sal, o que pode prejudicar a suculência da carne. MAs tudo é válido, desde que você goste!

Responder

- Marcio em 9:33 pm

Olá

Não vi no passo-a-passo sobre como temperar o hambúrguer.

Pode me informar?

Responder

- Guia do Hambúrguer em 5:29 pm

Não existe esse passo-a-passo, o hambúrguer deve ser temperado apenas na hora de colocá-lo na chapa com sal e pimenta do reino.

Responder

70. Claudio em 7:59 pm

Saberia me dizer se um Blend com Acem e Coxão Duro sairia bom?

Responder

- Guia do Hambúrguer em 11:01 pm

Sim!

Responder

71. Elci em 2:24 am

Bom dia uma pergunta no lugar da gordura bovina também posso usar toucinho ou bacon suíno???

Responder

- Guia do Hambúrguer em 11:01 pm

Poder, pode…mas não recomendamos.

Responder

72. Sabrina em 10:44 pm

Boa noite

Parabéns pelas dicas, gostaria de saber se o hambúrguer congelado eu levo direto para a chapa ou devo descongelar primeiro e qual seria o procedimento.

Responder

- Guia do Hambúrguer em 6:00 pm

É sempre melhor descongelar antes.

Responder

73. Jonny Wolff em 7:29 pm

Voces foram muito felizes no passo à passo, claro e esclarecedor, vou abrir um point com sanduiches diferenciados, os ensinamentos foram perfeitos.

Responder

74. Roberto Gomes em 2:08 pm

Muito bom ! Estou montando uma lanchonete e gostaria de receber mais dicas dessas então não precisamos temperar a carne? Só coloca o sal e a pimenta na hora que estiver na chapa? Outra coisa que gostaria de saber posso pedir para o açougueiro moer a carne com um pouco de gordura de porco ?por exemplo barriga?

Responder

- Guia do Hambúrguer em 6:10 pm

Olá Roberto, tudo bem? Para dicas profissionais, recomendamos conhecer nosso Curso de Hambúrguer Artesanal, pode te ajudar muito em seu negócio: http://guiadohamburguer.com/curso

Responder

75. Stella em 8:58 pm

Amei tudo!! Parabéns, foram dicas importantissimas!!

Obrigada!

Responder

76. andre luiz falcao barreto em 12:34 pm

muito bom tenho uma creperia e estou divercificando meu cardapio,otima dica

Responder

77. andre luiz falcao barreto em 12:33 pm

muito bom tenho uma creperia e estou divercificando meu cardapio

Responder

78. Flávia Chaves em 2:15 pm

O hamburguer pode ser grelhado em churrasqueira elétrica?

Responder

- Guia do Hambúrguer em 6:28 pm

Poder pode, mas não é o ideal pois nÃo atinge temperaturas suficientes e acaba ressecando.

Responder

79. Afonso Henrique dos Santos , vulgo Pança em 8:16 pm

Parabens, pelas as esplanaçoes , tuve meus horizontes e certas duvidas esclarecidas , muito obrigado , gostaria de receber receitas de molhos , maioneses e de novos Blends .

Responder

80. maria cristina em 6:51 pm

ADOREI !! Sou cozinheira de final de semana na minha casa. Adora inovar !! Adoro comidas e lanches caseiros. São sempre muito mais saudáveis .

Responder

81. Marco em 11:21 am

Gostaria de saber de algumas receitas de carne de porco peixe frango e camarão

Responder

- Guia do Hambúrguer em 12:35 pm

Infelizmente ainda não produzimos este conteúdo.

Responder

82. Paulo Mendes em 2:53 am

Fantástico post… Sou “cozinheiro de final de semana” e com certeza, seguirei a risca tudo que vc ensinou. Muito obrigado.

Responder

83. Samuel Garcia em 3:53 pm

Vou tentar fazer meu hambúrguer pela primeira vez, e seu post foi uma verdadeira aula. Parabéns pelo cuidado com todos os detalhes da explicação e bom humor. Sucesso pra vocês.

Responder

84. Max em 5:08 pm

Moro em Uberlândia-MG e sou fã do blog, fui para SP na missão de conhecer as hamburguerias que vocês recomendaram no raking.

Acho a dica de moer uma fraldinha gorda muito boa! Mas para aprofundar, eu acabei de pedir o seguinte para o açougueiro:

800g de Contra-Filé Magro

800g de Patinho Magro

300g de Gordura de Peito

Ele separou todas e em seguida moeu 2x tudo junto.

Ainda vou moldar, mas parece um blend bom?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 2:01 pm

Sim, com certeza! Esse é o ideal, mas poderia colocar mais gordura, o ideal para 2kg de blend seria 400g.

Responder

o Camiila em 10:18 pm

Max, tbm sou de Uberlândia, por favor, em qual o açougue vc foi?

Responder

85. Clever Ferreira Soares em 12:26 am

Gostei muito, mas, não faltou falar de como temperar o hambúrguer? Como temperar? Somente sal a gosto? Qual o momento de adicionar tempeiro na carne? Abraço.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 2:04 pm

É que não devemos temperar o hambúrguer, apenas sal e pimenta do reino (opcional) são suficientes para o hambúrguer tradicional. O sal deve ser colocado no momento de levá-lo à chapa ou grelha. Agradecemos a sugestão, atualizaremos a matreira em breve e deixaremos mais claro.

Responder

86. Alex Teixeira em 12:13 pm

Posso substituir a gordura do peito pelo ubre?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 1:01 pm

Você pode usar gordura de qualquer parte do boi, desde que não seja sebo.

Responder

87. Rayana em 8:45 pm

Oi boa noite!

No texto ficou claro que a gordura é fator importante para a suculência do hambúrguer.

Frequento um restaurante de comida saudável que serve hambúrguer artesanal e que, por sinal, é muito gostoso e suculento. No cardápio diz que

tem diminuição de gorduras, mesmo assim o hambúrguer é super suculento.

Então, só existem duas possibilidades: É sim possível fazer um hambúrguer super gostoso e suculento com pouca gordura ou o restaurante está enganando os clientes.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 1:03 pm

Olá Rayana, ele pode ter usado menos gordura, mas isso não significa não tenha gordura. Outro ponto, redução de gordura é relativo, se ele usou de 25% para 24% é redução de gordura, mesmo que seja mínima.

Responder

88. LUIS FACCHINETTI em 2:41 pm

Gostem muito das dicas, ja tinha ouvido de um funcionário de uma hamburgueria que o único tempero que eles colocam é o sal rosa e mais nada….

Outra coisa que aprendi pela internet é que a frigideira não gruda se antes de aquecer untar com azeite extra virgem e sal…

Responder

89. Jean em 8:57 pm

Obg por dispor de um conhecimento técnico tão abrangente como esse, parabéns, estava em busca disso, vou montar uma hamburgueria e para mim fazer um hambúrguer é mais do que só fazer, e fazer bem feito e aqui aprendi tudo que precisava para ir em frente. No mais, as conclusões tiro com a experiência em muita prática. Obg mesmo!

Responder

90. Daiely em 10:45 am

Estamos testando receitas, para começar uma tele / Delivery de Hamburguer Artesanal, testamos com diversos pães, italiano, brioche, australiano, mas o que fez a diferença, sem duvida foi o molho de cheddar, a cebola caramelizada… e as dicas que pegamos aqui… e vou dizer que fizemos os melhores hamburgueres que eu já comi kkk ficaram muito bons… o pessoal que viu as fotos já queria pedir a tele kkkk

Obrigada por disponibilizar o conteúdo, muito sucesso pra todos nós!!

Responder

91. Rodrigo em 8:32 pm

Muito bom a matéria! Parabéns!

As misturas de Peito com marucha ou peito com contra filé fica bom?

Responder

- Guia do Hambúrguer em 1:11 pm

Sim!

Responder

92. Luciano em 6:57 pm

Tio, muito bom essa dica para quem quer fazer seu hamburguer

Responder

93. Loana Barros em 1:29 pm

Adorei a reportagem. Vcs estão de parabéns. Gostaria de saber qual a proporção de carne para fazerem hambúrguer de picanha e quais as carnes eu deveria misturar.

Responder

94. Maros crepaldi em 6:33 pm

Estou lendo muito sobre hamburgers e vi oque esta postado ai esta muito correto pode confiar em tudo dito ai eu estou tentando montar um trailer de lanches eu queria saber de acompanhamentos para hamburgers que nao tenhao açucar pois o pessoal daqui nao curte muito obrigado

Responder

95. Didi Brasil em 8:47 pm

perfeito, parabens

Responder

96. Diogo Alberto em 11:12 pm

Gostei muito , bem explicado de forma simples e objetivo , parabéns e valeu pela ajuda….

Responder

97. Giovanni em 3:08 am

Olá,

Li está materia de vocês e no dia seguinte fui no açougue e comprei 525g de acém, 525g de coxão duro e 250g da gordura do peito bovino, e pedi para o açougueiro realizar todo o procedimento indicado.

A carne ficou uma delícia, fiquei surpreso com o resultado, só tive uma pequena dificuldade.

No momento em que untei a frigideira com azeite de oliva extra virgem coloquei a carne (deixei a frigideira aquecer no fogo médio por 5 min como indicado) e esperei 1:30min para virar pois gosto da carne mal passada, porém ao virar a carne percebi que precisaria de um pouco mais de azeite para a carne não grudar na frigideira, gostaria de saber se no caso seria necessário colocar mais gordura no blend das carnes ou quem sabe usar gordura do pescoço ao invés da do peito?

Tirando isso foi tudo perfeito, quero parabenizar vocês pelas dicas!

Responder

o Guia do Hambúrguer em 1:06 pm

Olá Giovanni, legal que curtiu. Normalmente não gruda não, mas no primeiro burger pode acontecer. Usa manteiga, funciona muito bem. Pode usar qualquer tipo de gordura no blend, desde que seja a gordura boa que derreta, não pode ser sebo, pois dá um gosto horrível.

Responder

98. Aline Costa em 7:45 am

Esse blog é do Perrone? Durante a leitura, fiquei ouvindo mentalmente a voz e o sotaque dele!

Responder

- Guia do Hambúrguer em 1:11 pm

Puxa Aline, não é dele não! Melhor mudar essa voz aí

Responder

99. Clebio Rodrigues em 4:26 pm

Gostei muito!

Responder

100. Rafael em 2:49 pm

Sem dúvida o melhor quia do hamburguer que ja li!!! Exepcional!!! Não deixou nenhuma dúvida. Parabens e obrigado por compartilhar.

Responder

101. Lks em 11:30 am

Primeiramente, excelente site, sempre acompanho tudo por aqui!

Vocês tem algum Blend com carnes com preço mais em conta e que também ficam com um bom sabor?

Responder

102. daniel em 8:55 am

DÚVIDA IMPORTANTE A RESPEITO DOS BLENDS:

por exemplo, escolhi este blend para preparar meu hamburguer: “525g de acém + 525g de peito + 250g de gordura do peito” só que não sei se o acém e o peito devem estar já limpos de toda gordura que se encontra naturalmente nestes cortes, para ser acrescido somente as 250g da gordura do peito separadamente, ou se basta pedir no açougue somente a gramagem dos cortes com a gordura de cada qual? melhor dizendo o o acém e o peito devem estar limpinhos sem gordura nenhuma ?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 8:21 pm

O ideal é que estejam limpinhos sim, exceto pela gordura entremeada que não deve ser removida.

Responder

o SORAYA QUAGLIATO NOGUEIRA em 6:50 pm

No texto já está escrito

(Comece pedindo ao açougueiro para limpar a carne e deixá-las livres de nervos e dos tecidos que muitas vezes revestem algumas partes da carne – aqui, ele quer dizer tudo o que estiver envolvendo a carne que não seja a própria carne – . O ideal é pesá-las depois de limpa para ter a quantidade certa de carne e gordura. Mas não estranhe se ele pesar antes, já que o preço da carne é dado na peça bruta.

– Depois de limpas – , peça para as carnes escolhidas serem cortadas em cubos grandes (com uns 6cm de largura), assim como a gordura que será misturada. Outra opção é cortar tudo em tiras. O objetivo é conseguir misturar as carnes com a gordura enquanto vai moendo a carne. Fazendo a mistura antes mesmo de colocar no moedor, facilitará a mistura do blend logo na primeira passagem pelo moedor.)

A foto nº 08 não deixa dúvidas .

Responder

103. Gabriel Machado em 1:56 am

Boa noite,Guia do Hambúrguer!!

Gostaria de saber se a combinação 70% maminha, 20% ponta de peito e 10% bacon moído seriam uma boa combinação para um bom blend e se possível uma dica para montar um blend para o meu futuro comércio, sonho em ter um food trock!!

Obrigado pela atenção

Grato; Gabriel Machado

Responder

o Guia do Hambúrguer em 8:23 pm

Olá Gabriel, não recomendamos usar bacon no blend por conta do sal. Quer aprender mais sobre fazer um hambúrguer? Participe de nosso curso http://guiadohamburguer.com/curso

Responder

104. Lee em 3:18 pm

Elias, minha sugestão seria usar o sabor para dar o nome ao hamburguer. Se fizer um blende de 4 tipos de carne coloque o nome do sabor predominante. Se não ficar com um sabor novo, invente um nome.

O nome é sempre metade da venda.

Boa sorte

Responder

105. Ton em 9:37 am

Primeiro, quero parabenizar vcs por todo este material disponibilizado,ficou muito bem explicado.Segundo, tenho uma grill elétrica, será que me traria melhor resultado que fazer na frigideira?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 8:25 pm

Nunca, frigideira será sempre melhor.

Responder

106. Mário Alexandre em 6:58 am

Bom dia

Inspiração total

Se eu já tinha o sonho de montar uma hamburgueria, com essa matéria fica mais fácil realizar esse sonho.

Parabéns por dividir conosco.

Deus te abençoe

Responder

107. Julio Cesar Martins em 3:40 am

Muito legal as dicas. Parabéns!

Estou planejando fazer porções de mini-hambúrguer em minha lanchonete, vi que existe um padrão para os hambúrgueres tradicionais, tipo de 180 a 200g, e para os minis? Existe algum padrão?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 8:26 pm

Não existe, o importamte é voc6e usar uma gramatura e tamanho que fique coerente com o pão.

Responder

108. Jonnas em 9:48 pm

Reproduzi a receita com a carne ponta de peito e ficou ótimo!

Parabéns pelo trabalho!

Responder

109. fabiano de assis em 8:10 am

parabens dicas muito importante gostei pra mim foi otimo estou a uma semana da inauguraçao de minha burgueria

Responder

110. Daniel em 12:46 am

Muito legal, as dicas são todas fundamentadas e assim conseguimos entender os “porquês”! Tive sorte de ler a matéria antes de fazer meus primeiros burgers, amanhã eu começo, seguindo todas as suas orientações. Parabéns pelo site e obrigado por compartilhar tantas informações boas!!

Responder

111. Elói Amorim em 11:37 am

Gostaria antes de mais nada parabenizar o ótimo trabalho de vocês, simplesmente espetacular!! E não querendo ser chato tenho mais uma pergunta sobre blend, se poderia ser usado o “cupim” que tem gordura em seu meio com o acém que tem textura e sabor diferente.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 8:30 pm

Sim, é possível. Neste caso, use menos gordura extra para não ficar com excesso. Dependendo do cupim já há bastante gordura entremeada na carne.

Responder

112. Tatiana Bittencourt em 10:37 pm

Penso em vender o blend congelado e ensacado à vácuo para o consumidor preparar o hambúrguer em sua residência. Alguma sugestão de tempero?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 8:31 pm

Não se usa tempero na carne antes de ir para frigideira.

Responder

 edson em 9:50 am

Bom dia! Só tenho uma duvida em relação tempero? Vejo por ai que muita gente falar melhor jeito é temperar só com sala e pimenta. Já fiz isso, mais tipo! Não é aquele hambúrguer com sabor diferenciado que da vontade de quero mais… Gostaria de sabe se você tem algum tempero especial para da sabor incrível?

Responder

113. Marcela em 11:08 am

amei tudo. Agora sim vou pode fazer um verdadeiro hambúrguer suculento!

Responder

114. Rodrigo Vasconcelos em 6:51 pm

Olá! Gostaria de uma orientação… Tendo as opções de utilizar uma frigideira com “grelha” (igual a da foto em que ensina a selar o pão) e uma frigideira lisa, qual você recomenda mais? Ou é indiferente??

Responder

o Guia do Hambúrguer em 8:32 pm

A lisa é melhor para hambúrguer.

Responder

115. joão marcos em 1:01 pm

parabéns a vocês todos por esse trabalho maravilhoso e muito bem feito com explicações sensacionais aprendi muito sem duvida.

Responder

116. DENNIS EGIDIO GONÇALVES DIAS em 3:15 pm

achei maravilhoso o post, quero montar em breve uma hamburgueria ou food truck, estou estudando varias receitas, e a sua foi muito bem detalhada e profissional, parabens !!!

e quanto as carnes suinas ? seguirei o mesmo procedimento ? quero ter no cardapio uma variedade de receitas suinas com muito bacon, apesar de ser professor em academia, gosto muito do prazer de comer e quero levar isto para as pessoas .

Responder

117. Jorge em 4:15 pm

Ótimas explicações! Uma dúvida: será que fica bom fazer utilizando churrasqueira elétrica? Alguém já fez?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 8:35 pm

Não recomendamos churrasqueira elétrica pois ela resseca a carne.

Responder

118. marcomatheus em 3:55 am

Vocês poderiam melhorar a redação. O texto é muito redundande e as vezes subestima a capacidade do leitor. Precisam mesmo falar hambúrguer perfeito 350x no texto? Varias vezes vocês escrevem a mesma coisa de maneiras diferentes. Isso é ruim.

Mas as dicas estão ótimas, o problema é a redação.

Responder

119. Felipe Pinheiro em 5:21 pm

Estou abrindo um foodtruck de hambúrguer artesanal em itajai-sc, adorei esse site muito obrigado por partilhar mais conhecimento, é assim que percebemos que não sabemos tudo.

Responder

120. maria janete corrêa em 7:32 am

adorei,

Me tire uma duvida , a embalagem a vácuo só pode ser feita

depois de congelado?

obrigada .

Responder

o Guia do Hambúrguer em 8:37 pm

Depende da sua máquina. Na máquina a vácuo de câmara, a pressão é grande e pode amassar o hambúrguer. Você pode regular isso também até chegar no ideal.

Responder

121. thales enio da silva em 4:35 pm

Por favor me resolve uma duvida que tenho a muito tempo. Quanndo dizen 525 de acem+ 525 de peito+ 250 de gordura de custela, é so a gordura da costela que vai no blend? Ou seja tenho que pedir para o açoguero limpar a gordura do acem e do peito e usar so a da costela? É muito importante para mim aclarar esa duvida. Obrigado

Responder

o Guia do Hambúrguer em 8:38 pm

Os blends são sempre das carnes limpas e usada a gordura pesada à parte.

Responder

122. Jean Carlo Pereira de Oliveira em 5:56 pm

Olá, gostaria de saber se usar uma peça de fraldinha com bastante gordura terá um gosto bom??

Responder

o Guia do Hambúrguer em 8:39 pm

Sim, terá gosto de fraldinha. rs

Responder

123. STILO GREGO ESPETINHOS E LANCHES em 5:11 pm

adorei ,um verdadeiro curso de burguer!!estou começando a pouco tempo e precisava dessas imformaçoes ,obrigada !

Responder

124. rafael em 11:54 pm

minha duvide e sobre o armazenamento… posso deixar o hamburguer na geladeira pra assar no outro dia sem congelar

Responder

o Guia do Hambúrguer em 8:41 pm

Poder pode, a validade ;e de 72h, mas quanto mais o tempo passa, mas o hambúrguer se deteriora e perde qualidade.

Responder

125. Isadora em 11:17 pm

Olá qual combinação fica melhor com patinho?!

Responder

126. Daniele Dias em 10:51 pm

Matéria sensacional!!!

Muito obrigada por todas as dicas.

Como faço para rechear com queijo um burguer ???

Responder

127. John Costa em 5:20 pm

muito bom mesmo adorei as dicas !!!! obrigado tirei muitas duvidas.

Responder

128. Carvalho em 4:03 am

Olá, quero trabalhar com um Burger de 140g, mas não sei de quanto teria que ser o pão em gramas.

To com medo de comprar o pão errado e a carne ficar pequena demais ou maior que o pão em espessura. ME ajuda.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 8:43 pm

O pão de 50g ou 60g é o ideal. Com 10cm de diâmetro.

Responder

129. Marcelo Andrade em 10:02 pm

Bia noite , gostaria de saber onde encontro ascensorista pra hamburgueria

Aro pra moldar hamburguer , manteigueira etc…

Responder

130. Milton Grasseli em 5:33 pm

Boa tarde!

Primeiramente parabéns pelo post, excelente texto e de fácil leitura.

Uma dúvida, pra 1,5 kl de costela, quanto de bacon posso usar para fazer o blend com a carne ? Eu irei usar tiras de bacon no hambúrguer também, vou fazer na churrasqueira. Sempre faço

e da tudo certo, exceto que nunca fiz o blend com costela e bacon, por isso minha dúvida.

Obrigado desde já

Responder

o Guia do Hambúrguer em 8:46 pm

Não recomendamos usar bacon no blend por conta do sal.

Responder

131. Elias Lemos em 3:38 pm

Minha dúvida é quanto ao tipos de de blend…

Se eu quiser usar vários blends no meu cardápio, como eu posso diferencia-los? Devo fazer uma breve descrição das carnes usadas ou algo do tipo?

Responder

o Lee em 3:17 pm

Elias, minha sugestão seria usar o sabor para dar o nome ao hamburguer. Se fizer um blende de 4 tipos de carne coloque o nome do sabor predominante. Se não ficar com um sabor novo, invente um nome.

O nome é sempre metade da venda.

Boa sorte

Responder

132. Marcelo Flávio Machado Gomes Soares em 4:37 am

Gostei de mais!

Responder

133. André Bezerra de Oliveira em 9:22 pm

Cara, foi através dessa matéria que eu dei inicio aos meus hambúrgueres, e hoje com apenas dois meses e fazendo de forma caseira ainda, a Grelhados Hamburgueria, em Aral Moreira MS, já é um sucesso com clientes fidelizados, e uma ótima saida de vendas, comecei com a frigideira e hoje uso uma chapa gril elétrica, mas com muito trabalho e com a graça de Deus, que chegar no meu food truck.

Abraços e sucesso !!!

Responder

o Guia do Hambúrguer em 11:14 am

É isso aí! Parabéns!

Responder

o Rafael Rodrigues em 8:38 am

Muito bom amigo, parabéns e muito sucesso…

Responder

o caio em 11:52 pm

parabens andré!!!

Responder

134. Alexandro Moura em 9:04 pm

Chou obrigando pelas dicas já conhecia algumas más o guia do hambúrguer realmente é um guia completo

GRATO.

Responder

135. Naycre em 7:19 pm

Quero parabenizar o trabalho de vcs e a oportunidade que vcs dá…para pessoas assim como eu de iniciar seu próprio negócio…parabéns!!!

Queria uma ajuda na escolha de uma boa chapa pra comprar…gostaria muito de uma opinião profissional.

Responder

136. Patrick em 11:05 am

Bom dia,

primeiramente gostaria de parabenizá-los pelo excelente trabalho elaborado por vocês e por todas as dicas oferecidas no site.

No fim de semana passado, tentei fazer a receita do Hambúrger Perfeito e Profissional. Confesso que após ler as dicas postadas no site, percebi inúmeros erros cometidos por mim em outras ocasiões.

Segui à risca todos os passos descritos (foi o melhor até hoje). Mas um fato me chamou a atenção: em 3 dos 7 hambúrgeres, após dar a primeira mordida, escorreu uma quantidade considerável de ”água”. Em um deles inclusive, parecia estar torcendo um pano molhado. Isso mesmo. Jorrou um jato de água do hambúrger (mesmo deixando descansar por 1 minuto antes de servir).

Gostaria de saber o motivo de isso acontecer e o que posso fazer para evitar esse tipo de situação.

Obrigado.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 11:22 am

Olá Patrick, normalmente acontece isso se o hambúrguer tiver sido congelado. Outro ponto é que você pode deixar um pouquinho mais de tempo descansando, 2 ou 3 minutos. Mas lembre-se que esta suculência é algo positivo na maioria das vezes. Lógico que você não quer que escorra para fora do hambúrguer, mas realmente sempre terá esse caldo no hambúrguer.

Responder

137. Clayton Novaes em 11:44 am

Muito ótimo essas dicas clareou muita coisa e tirou muitas dúvidas também, mas gostaria de saber se eu fizer um hambúrguer só com um tipo de carne da parte da frente do boi ex. só com ACEM OU SÓ COM GOSTELA GAUCHA OU SÓ PEITO fica bom tb? e outra coisa posso usar bacon como gordura?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 12:09 pm

Você pode sim fazer o hambúrguer com um tipo de carne, o hambúrguer vai ficar com o sabor

exclusivo daquela parte que usar. A gordura do bacon já tem muito sal, não fica ruim, mas seria a mesma coisa que você adicionar sal antes de levar à panela. Pode alterar as características da carne quanto mais tempo o burger ficar misturado. Se voc6e moer e levar direto para o fogo, funciona.

Responder

138. Renan em 9:42 am

Ótima matéria parabéns pela humildade de dividir com agente .

O cordão do filé mignon seria uma boa opção?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 12:10 pm

Olá Renan, obrigado! Filé mignon não ;e indicado para ser usado no hambúrguer, é uma carne com pouco sabor e muito cara. Não vale a pena.

Responder

139. Jaqueline C. De França em 8:43 pm

Amei todas as dicas. Vcs estão de parabéns!

Gostaria de saber se posso rechear meu burguer com algum queijo?

Se sim, como fazer e qual a melhor combinação??

E burguer de frango, qual a melhor opção e é o mesmo procedimento na montagem???

Desde já agradeço

Responder

140. Mario de Mira em 3:44 pm

Eu só quero agradecê-los. Obrigado por vocês existirem. Vou fazer hoje o meu primeiro teste.

Responder

141. Francisca Vaz em 3:46 pm

QUAL A CARNE USADA PARA FAZER O HAMBURGUER PERFEITO? (NO CASO ESSE DA RECEITA) quantidades etc

Responder

o Guia do Hambúrguer em 12:14 pm

Olá Francisca, não querendo ser chato, mas está tudo escrito na matéria, dá uma lida lá?

Responder

142. Diego Costa em 1:34 am

Estou em um processo de montagem de uma hamburgueria artesanal.

Esse tópico foi um divisor de águas pra mim… me ajudando a definir os padrões com os quais quero trabalhar; Agradeço imensamente pelo conteúdo apresentado aqui!

Responder

o edson em 9:55 am

Gostaria de sabe se você tem algum tempero especial hambúrguer

para da sabor incrível?

Responder

 Guia do Hambúrguer em 1:18 pm

O tempero especial ;e sal na medida certa, a carne de qualidade já tem um sabor incrível!

Responder

143. Carvalho em 10:49 pm

Ótimo material para quem quer iniciar no ramo assim como eu , parabéns, linguagem simples e objetiva , nos próximos dias estarei fazendo uma prova e assim que fizer ,volto para comentar, mas estou confiante em um bom trabalho.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 3:54 pm

Parabéns! Aproveite

Responder

144. João Batista Zapia em 9:45 pm

Prezados

E com relação ao tempero, sal condimentos e outros, pois a mistura ou o blend que você citou não fala sobre isto, que horas que é acrescenta ou não acrescenta nada, esta é a minha dúvida.

SDS

João

Responder

o Guia do Hambúrguer em 4:06 pm

Olá João, o sal e a pimenta do reino só são colocados no momento de grelhar, assim como qualquer outra carne ou steak grelhados.

Responder

145. Thiago Soares em 11:41 pm

Hoje fiz meu melhor blend e peguei dicas aqui…Muito bom!

Responder

o Guia do Hambúrguer em 4:11 pm

Valeu!

Responder

146. rafaela souza dos santos em 12:17 pm

bom dia. gostaria de saber onde vende a fumaça em pó ou liquida?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 4:21 pm

A líquida vende no supermercado, em pó você vai encontrar em lojas mais especializadas em temperos. Não sugerimos o uso, mas se usar, tome cuidado pois pode alterar muito o sabor do alimento.

Responder

147. Fabio em 8:01 pm

Boa noite. Gostaria de saber Se posso moer a carne em um processador, se vai ter o mesmo efeito do moedor.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 4:22 pm

Não, fica completamente diferente. A carne do hambúrguer deve ser moída no moedor.

Responder

148. Borges em 10:35 am

Bom dia!

Parabéns pelo material.

Quando eu faço o hamburguer de 200 g, na primeira mordida ele solta muito suco mesmo estando selado, algo que não acontece quando faço em tamanhos menores.

O que devo fazer? Dar alguns furos no hamburguer resolveria?

Obrigado

Responder

o Guia do Hambúrguer em 6:23 pm

Olá Borges, a carne suculência é sempre desejável, se você for furar vai perder esta qualidade. Deixe o hambúrguer descansar 2

minutos antes de comer que o suco da carne se redistribui.

Responder

149. Marcelo em 11:47 pm

Gostaria de agradecer imensamente as dicas aqui apresentadas.Segui à risca todas informações e fiz um hambúrguer barato e delicioso , sem dever nada à nenhuma hambugueria.

O mérito não é meu , mas de vocês, por compartilharem informações tão preciosas de maneira tão didática.

Obrigado .

Responder

150. Jonathan em 9:19 pm

Sou um amante de hamburgue e confesso que nunca tinha entrado no site. j[a fiz varias combinações com carnes e só depois de ler aqui ja vi pelo menos 10 erros que cometo na preparação. amanha vou fazer seguindo todas essas dicas e pos aqui minhas impresses.

Muito obrigado pelas dicas

Responder

151. Fabíola em 2:50 pm

Boa Tarde, Gostaria de saber se utilizamos sal grosso ou sal fino para o tempero do hamburguer

Responder

o Guia do Hambúrguer em 6:31 pm

Nós preferimos sal fino, o sal grosso não derrete porque o hambúrguer não fica muito tempo no fogo.

Responder

152. Olavo Borges em 11:35 am

Parabéns e obrigado pelas dicas. Vocês foram muito didáticos na explicação. Deu pra entender os vários erros que cometemos na preparação de hambúrguer.

Estou tentando achar uma forma de dar aquele cheirinho de fumaça (da churrasqueira) quando faço meus hambúrgueres na grelha de ferro em cima do meu fogão.

Alguma dica?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 6:31 pm

Existe a fuma;ca líquida ou em pó, mas use com muita moderação.

Responder

153. maria luiza em 4:49 pm

amei as dicas!!!

Responder

154. Diego em 5:28 pm

Sensacional, não pretendo fazer para vender, apenas para apreciar em casa. Agora eu sei que nunca soube fazer um hamburguer, por isso nunca ficava igual aos das Hamburguerias. Gostei muito das dicas! Parabéns!!

Responder

155. Celso Delmar Bahr em 7:42 pm

Fiz e ficou ótimo. Muito bom as dicas, parabéns!

Responder

156. Lello D´Amore em 9:35 pm

Cara! Espetacular! Fiz um teste aqui e o sabor da hamburguer ficou perfeito! Só gostaria de uma dica para um detalhe que aconteceu! Fiz os 2 ao ponto, ficando um uma leve vermelhidão! O que

aconteceu foi que ficou muuuuuito suculento dentro do hamburguer, e quando minha esposa foi morder, ficou escorrendo a suculencia com um pouco de sangue da carne! Como faço para deixar ele um pouco mais sequinho por dentro sem perder a suculencia?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 5:53 pm

Olá, olha, se o hambúrguer ficou suculento isso é uma qualidade. Para perder o líquido você pode apertar o hambúrguer, mas nós não recomendamos, pois terá um hambúrguer mais seco. Deixe descansar 1 a 2 minutos antes de servir e ele já estará no ponto ideal.

Responder

o edson em 9:57 am

FAça um furinho no meio da carne

Responder

157. Ademar Pazzini em 3:40 pm

Fiz exatamente como indicado, ficou espetacular! Detalhe, fiz o pão de hambúrguer caseiro e foi

extasiante, combinação perfeita, a galera aqui de caso vibrou. Obrigado pelas dicas.

Responder

158. Claudia Signoretti em 4:37 pm

Adorei a matéria! Com muitos detalhes e informações importantes. Show, parabéns pelo seu trabalho.

Responder

159. Fabiola David em 2:21 pm

Boa tarde!!

Parabéns pelo trabalho !!

Estou montando meu plano de negócio , e o hambúrguer faz parte dele.

Uma dúvida por favor .

Fazendo toda preparação pela manhã dos burgueses , qual a duração na geladeira? Posso usar no dia seguinte??

Att

Fabiola

Responder

o Guia do Hambúrguer em 2:09 pm

Olá Fabíola, nossa recomendação é que use a produção feita no dia mesmo, mas você pode sim usar no dia seguinte armazenando em até 4ºC e bem embalado. Mas a qualidade será um pouco inferior.

Responder

160. caio em 11:57 am

e o tempero ?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 2:09 pm

Caio, o tempero é apenas sal e pimenta no momento de fritar.

Responder

 Diego Ribas em 4:56 pm

Na hora?

Responder

161. Anderson em 1:47 pm

Boa tarde, estou começando no ramo de burgues agora mas posso observar que este site de duvidas respostas e sugestão são de grande

responsabilidade , pois o que sei e estou aprendendo é coerente com que condiz aqui, parabéns a todos idealizadores , colaboradores e a você que interage aqui.

Tenho chapa plana a cocção e a mesma para chapa convencional?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 2:11 pm

Olá Anderson, ficamos felizes em ajudar. Sim, o que importa é a tenmperatura.

Responder

162. Naldinho praxedes em 7:56 pm

Por quanto tempo posso manter a carne, e o hambúrguer na geladeira sem perder a qualidade ?

Muito boa a publicação, me de uma luz. Vou abrir uma hamburgueria. Gostaria de saber se tem algum canal direto contigo ?

Um abraço

Responder

o Guia do Hambúrguer em 12:29 pm

O ideal é manter o mínimo de tempo possível, quanto mais o hambúrguer é exposto ao ar, perde qualidade. Escreva para gente no contato@guiadohamburguer.com

Responder

163. Claudio pereira em 10:52 pm

Parabens pela materia, muito conhecimento da causa, gostaria de saber os momentos exatos e a forma para o x salada e a maionese, ficarem crocante e frescos

Responder

o Guia do Hambúrguer em 9:36 am

No momento da montagem, é a última coisa a fazer!

Responder

164. Rubens Celso em 1:17 am

Fantástica a matéria, mas tenho algumas dúvidas. A primeira é sobre o Hamburguer, toda vez que faço hamburguer em casa, ele encolhe muito. Não gosto de hamburguer alto, e gostaria de aprender a fazer os fininhos, de 15 cm, como eu poderia fazer isso sem que ele encolhesse? existe algum

outros fatores que podem influenciar nesse encolhimento,alem do que foi dito no post?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 6:11 pm

Olá Rubens, normalmente o hambúrguer encolhe porque têm muita gordura no blend ou porque você deixa tempo demais na chapa. Quanto mais ele perde líquido mais ele diminui. Os hambúrgueres fininhos são feitos exatamente da mesma forma, mas com menos quantidade de carne.

Responder

165. Meire Castelo em 11:05 pm

muito show, com certeza me ajudou bastante.

Responder

166. Raquel Cunha em 2:47 pm

Boa tarde!

Tenho uma hamburgueria e nós atualmente estamos usando chapa. Estamos pensando em adotar azeite ou manteiga clarificada para ajudar no preparo do hambúrguer. Vocês acham que

devemos aderir? Se sim, qual dos dois tem um melhor custo beneficio?

Responder

o v1lm4v1g0r1t00l1ve1r4 em 2:50 pm

Sem dúvida a manteiga clarificada, ajuda a melhorar sim a crosta formada enquanto chapeia o hambúrguer.

Responder

167. Rodrigo Zampini em 4:50 pm

Boa tarde.

Muito legal o post!

Minha dúvida é com relação ao armazenamento a vácuo.

Você recomenda embalar o hamburguer logo após a montagem ou embalar com o hamburguer congelado ?

Responder

o v1lm4v1g0r1t00l1ve1r4 em 2:57 pm

Para embalar à vácuo o ideal é que ele esteja congelado, pois a pressão vai amassar sua carne. Por outro lado, não recomendamos congelar.

Responder

168. Evelyn Lima em 5:44 pm

Nossa!!! Gente, fiquei muito satisfeita com o site e esta matéria! Vocês merecem muito mais que um simples parabéns, vocês merecem muito reconhecimento!!! Vocês esclareceram muitas dúvidas!!! Ótimas técnicas, dicas… Muito bom! Muito Obrigada por estarem compartilhando o conhecimento de vocês.

Seguindo sempre vocês a partir de hoje!!!

Responder

169. Alexandre Bortoti em 2:53 pm

Boa Tarde,

Moendo a carne fresca, por quanto tempo posso manter ela resfriada em um balcão refrigerado com condimentadora?

Responder

o v1lm4v1g0r1t00l1ve1r4 em 2:58 pm

A validade de uma carne moída a 4ºC é de 72h. Porém recomendamos duas moagens por dia para serem usados no almoço e no jantar respectivamente.

Responder

170. Izzy Rainer em 2:12 pm

Adorei o site, parabens!!

Responder

171. Nabyrie Francelino em 12:16 am

Boa Noite,

gostaria de saber qual carne vocês indicam para hambúrguer suíno e também qual a melhor proporção para um hambúrguer misto (bovino + linguiça fresca) .

Responder

o v1lm4v1g0r1t00l1ve1r4 em 3:00 pm

O ideal é usar uma carne com mais teor de gordura como o Copa Lombo. Não chegamos a fazer teste com hambúrgueres mistos ainda.

Responder

172. Pedro em 4:51 pm

Olá sou novo no ramo, e no bland que vai Peito, teria que limpar ele, tirar todas as gorduras, e depois moer a gordura no peso exato?

Responder

o v1lm4v1g0r1t00l1ve1r4 em 3:03 pm

Exatamente!

Responder

173. valfrides em 8:28 pm

boa noite queria saber se um char broiler é melhor que uma hapa para fazer o hamburguer?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 1:31 pm

Depende do resultado que deseja atingir. A chapa é mais fácil de trabalhar, o char broil dá o gosto de churrasco ao seu hambúrguer.

Responder

 Valfrides em 5:01 pm

Obrigado pela sua dica

Responder

174. Adriano em 11:57 am

Bom dia faço os hamburguers uso molho no caso não devo colocar no pão para não amolecer?a melhor forma seria em cima do tomate?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 1:32 pm

Sele o pão com manteiga, temos uma manteigueira profissional para vender, ajuda muito a não deixar o hambúrguer amolecer seu pão Veja: http://guiadohamburguer.com/compre-ja-manteigueira-para-pao-de-hamburguer-profissional/capa-mantegueira-profissional/

Responder

175. Camilo vasata em 3:44 pm

achei muito legal em breve estarei preparando uma dessas receitas.

Responder

o Ademir Libert Dias em 9:27 am

Realmente as informações fornecidas são excelentes e merecem o nosso reconhecimento . Obrigado.

Responder

176. walfan uchoa dias em 2:36 pm

Gostei,

na hora de temperar,

colocar o sal junto com a pimenta do reino dos dois lados ou não colocar,

outra pergunta, se for preparar pela manha para comer somente a noite, colocar na geladeira ou no congelador

Responder

o Guia do Hambúrguer em 3:21 am

Coloca sal e pimenta dos dois lados. Se preferir menos pimenta, pode colocar apenas de um. No caso que vc falou pode ser apenas na geladeira mesmo.

Responder

177. Marcelo em 6:58 pm

No guia vocês dizem que os melhores blends na opinião de vocês são aqueles com acréscimo de 20% de gordura em relação à carne, porém logo em seguida dão sugestões de blends que testaram e aprovaram, com um detalhe. Todos os blends da lista têm uma proporção de aproximadamente 23,8% de gordura.

Gostaria de saber se houve algum equívoco nas proporções ou se esses 3,8% não fazem diferença e podem ser desconsiderados.

Obrigado pela atenção e parabéns pelo trabalho!

Responder

o Guia do Hambúrguer em 2:58 am

Olá Marcelo, tudo bem? primeiramente ficamos muito felizes que gosta de nosso trabalho. Quanto à porcentagem, acho que rolou uma pequena confusão comum na conta. Os 20% de gordura são relativos ao total de blend que se quer. Por exemplo, para 1kg de blend, 20% de gordura significa que você usará 200g de gordura e 800g de carne. Nossos exemplos estão somando 1300g de blend, então a quantidade de gordura exata seria 260g, mas para facilitar a conta arredondamos para 250g. Vamos revisar a matéria de qualquer maneira para facilitar o entendimento e melhorar os exemplos. Valeu!

Responder

178. Leopoldo em 2:49 pm

Olá,

Sempre tenho problemas com meus hambúrgueres soltarem muito suco. Tem alguma técnica?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 2:59 am

Não use nunca carne ou hambúrguer congelado. E deixe descansar por 1 a 2 minutos antes de servílo, esse tempo faz com que o suco se redistribua no hambúrguer. abs

Responder

179. Fábio Silva em 10:27 am

Parabéns pelo ensinamento do Hambúrguer. Posso fazer com menas gramas de carnes,

pra começa aprendendo.

Essas dicas são perfeitas, estou querendo trabalhar com hambúrguer na minha pastelaria

Responder

o Guia do Hambúrguer em 3:00 am

Pode sim, com 90g você consegue fazer aqueles hambúrgueres mais fininhos e que também são gostosos.

Responder

180. Vlademir Oliveira Boaventura em 3:01 pm

Caraca moleque, adoro fazer hambúrguer em casa, só não sabia desses truques com mais de uma carne e nunca mais vou gastar dinheiro com hambúrguer de picanha…

Hoje é sexta, bora correr para açougue.

Responder

181. RONILSON em 11:59 am

Cara, não botei fé quando li sobre o blend de carnes ditas “não nobres”. Fiz o blend de 525 g de peito bovino + 525 g de acém + 250 g de gordura do peito e o hamburguer ficou um espetáculo e mais, a um custo baixíssimo! A mistura, feita no próprio açougue, custou R$ 15,00 e rendeu oito suculentos hamburgueres. Muito bom este site, as dicas são preciosas!

Responder

182. Nailton em 2:39 pm

Muito boas as dicas! Vou experimentar um blend de alcatra e coxão duro. Vamos ver no que dá.

Responder

183. Kaique Anselmo em 5:13 pm

Ola, boa tarde.

Eu faço gastronomia e meu tcc é sobre hamburguer gourmet/caseiro. Queria agradecer pelo seu site, me deu uma grande ajuda tanto para entender como faz ate para explicar. Estão de parabens

Responder

o Guia do Hambúrguer em 12:57 pm

Olá, muito obrigado Kaique, esse e nosso lema!

Responder

184. Fernando em 1:08 pm

Boa tarde ótimo site parabéns

Gostaria de saber qual melhor char broiler profissional no mercado e oque é melhor com pedra vulcânica ou sem, e para fazer o hambúrguer teria algum preparo especial neste caso tipo mais gordura menos ou algo assim.

Obrigado!

Responder

o Guia do Hambúrguer em 10:08 am

Olá Fernando, tudo bem? É difícil eleger o melhor char broiler do mercado, pois não fizemos os testes em cada equipamento sob as mesmas

condições. Os mais conhecidos e usados sao da Vulcan, Multifritas e Southband. O com pedras é melhor, mas nem todos tem esta opção. Quando fizer o hambúrguer na grelha, ter um pouco mais de gordura é bem importante.

Responder

185. Leandro em 12:16 pm

Vocês já experimentaram usar um pouco de bacon moído na mistura? Ou gordura de Bacon? Me parece que daria um sabor interessante. Obrigado.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 3:56 pm

Olá Leandro, já testamos, mas cuidado que o bacon tem sal e dependendo do tempo entre a moagem e a preparação, a carne pode mudar de textura e ficar mais seca.

Responder

o Rafel Ferreira em 10:57 pm

eu uso músculo bovino e pernil suíno..

fica uma delícia

Responder

186. Djalma Marques da silva em 11:35 pm

preciso e quero muito aprende fase Hambúrguer de cordeiro

Responder

o Alex em 4:29 pm

Primeiro aprende a escrever!

Responder

 Raul Carezzato em 6:51 pm

Primeiro APRENDA a escrever!!!Sabichão!!!

Responder

 Maria em 1:47 pm

Alex, devia estudar lógica verbal e espacial, assim vai compreender que cada inteligência é uma, assim, Djalma pode ter um bom desenvolvimento cognitivo espacial e você pode ter um português rico e admirável, mas negando o conhecimento do outro, torna-te um completo ignorante.

Responder

 Agnello em 9:56 am

Parabéns, Maria!

Responder

187. Fernando Marques em 7:23 pm

muito bom! estou montando um comercio, vou trabalhar com hamburguers!

sou padeiro e ja faço meu pao caseiro que por sinal e maravilhoso!

muito obrigado pelos ensinamentos!!!

Responder

188. Marcus Maia em 8:37 pm

Muito bom esse guia. Tudo explicado nos detalhes. Comi em casa um hambúrguer tão bom quanto ao da loja da esquina, feito por mim, ao meu gosto e com um custo muito baixo!

Responder

189. Gian mendes em 11:53 pm

Eu vi as combinações, mas eu queria saber qual foi a melhor . Queria muita a resposta! Fico muito feliz por vocês compartilhar a experiência com nós.

Boa noite. Forte abraço.

Responder

o Anônimo em 3:11 pm

Gian, não dá para dizer qual é a melhor, pois depende de gosto pessoal. Experimente e faca teste com os amigos e veja qual vc vai achar melhor!

Responder

190. Cristiano em 9:08 pm

Perfeito! Uma verdadeira aula em detalhes!

Responder

191. Neto Abdo em 11:10 pm

Gostaria de saber qual blend fica melhor?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 11:14 pm

Neto, isso é muito relativo, sugerimos a você testar alguns e escolher seu preferido. abs

Responder

o Ricardo Marins em 1:29 pm

A costela tem um sabor diferenciado!

Responder

192. Lylian em 2:36 pm

Vcs só não disseram o tempero , é so sal ? É em qual momento é colocado no preparo dá carne ou só quando for assar ?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 2:45 pm

Sempre no momento que for colocar na chapa ou grelha.

Responder

 Danilo em 6:15 pm

Não acontece de o interior do hambúrguer ficar sem sabor, até porquê ele é bem grosso?

Responder

 Guia do Hambúrguer em 3:01 am

Não, basta colocar uma quantidade generosa de sal e pimenta que isso não acontece.

Responder

193. Mauro em 4:35 pm

Bem profissional, tudo bem explicado na técnica de manuseio da carne (matéria prima do hamburguer).

Responder

194. Dora em 3:21 pm

show!!! amei cada tópico!!

quero sempre que houver novidades.

Obrigada e Parabéns

Responder

195. abilio dias em 8:41 pm

boa noite

só com o peito e gordura fica bom?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 1:16 pm

Fica sim, mas é importante fazer um blend de carnes para equilibrar sabor e textura.

Responder

196. sergio em 10:28 am

gostei muito dessa aula de fazer hamburquer foi otimo

Responder

197. Fernanda Gomes em 11:58 am

Eu segui os passos e foi o melhor hambúrguer da minha vida!!! Sucesso!

Responder

198. Billy em 11:53 pm

Muito bom! Vou fazer pra minha namorada pq amo muito ela e quero só o melhor pra ela! Obrigado pela ajuda, ela vai adorar! Continue postando.

<3 <3 <3 CAROLINA EU TE AMO <3 <3 <3

Responder

199. fabiano caldeira de oliveira em 12:25 pm

ola bom dia. eu queria saber qual carne boa e barata para mim fazer meu hamburguer caseiro, estou montando uma lanchonete e vou trabalhar so com hamburguer caseiro,, preciso da receita, para saber como fazer, ingredientes, e preciso tbem uma receita para maionese caseira tbem,, por favor seria possivel me enviar.. muito obrigado um bom dia,,

Responder

o Guia do Hambúrguer em 9:32 pm

Olá Fabiano, dá uma lida o post que você tem tudo explicadinho aí, boa leitura!

Responder

o Alex em 4:32 pm

Vai criar a sua própia e para de pedir consultoria!

Responder

200. Rodrigo Teles em 5:35 pm

Muito top!

Responder

201. Ricardo lima dos Santos em 3:38 pm

ola sou muito fa desse site eu queria saber se tem como fazer hamburguer igual do Mcdonalds ja tentei mas nao deu certo como faco o blend?

Responder

o Cacilda em 12:14 am

525g peito bovino

525g acém de minhoca

250g gordura de ovo

Responder

202. uelliton barbosa em 4:52 pm

adorei todas as dicas

sempre faço o hambúrguer somente com sal e pimenta síria depois de grelhado passo molho de alho

Responder

203. Rubens em 7:20 pm

Essa formula ou processo de fazer hamburguers com carne de pescoço do boi tipo acém dá um gosto horrível .

Carne de pescoço é muito ruim.

Eu uso capa de filé que é muito mais saboroso , ja vem com capa de gordura suficiente.

Gordura de costela em excesso o levará direto ao INCOR com enfarte agudo no miocárdio .

Ninguém merece ,

Responder

o Sandro em 1:34 pm

No mínimo amigo você deve ser um babaca que não quer que ninguém passe a receita de um bom hamburguer. Faça o seu de costela com outra gordura e veja se fica com saber de costela!

Responder

204. Fabio em 1:08 am

Faço burguer faz alguns anos, sempre usei somente combinação de carnes, tempero somente sal e pimenta do reino moída na hora, como uso uma chapa Grill a gás as vezes uso muito pouco de defumador liquido, mas muito pouco e de procedencia confiavel para naum ultrapassar sabor da carne, as vezes temperos podem ser usados nas combinações dos acompanhamentos, tipo uso em um burguer meu Tomate fresco chapeado na frigideira com manjericão, queijo gorgonzola e rucula , custo pouco maior por causa do queijo, ae que entra os estudos e testes das combinações… valeu!

Responder

205. ivan em 9:19 pm

gostei da receita, mais depois do hamburguer pronto, antes de eu grelhar, qual o tempero ideal que devo usar?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 9:51 am

Apenas sal e pimenta do reino se gostar. É o suficiente.

Responder

206. Eduardo em 2:13 am

Boa noite! Estou comprando um forno combinado. Sei que o Burger King e Mc Donalds trabalham com uma estufa que mantém o burger durante um certo tempo. Será que o forno combinado pode servir de estufa nos dias de muitos pedidos para manter os burgers, já que o forno trabalha com temperaturas e umidades controladas? Abraços e parabéns pelo trabalho!

Responder

o Guia do Hambúrguer em 9:08 pm

Não recomendamos o forno combinado para este fim. Além disso, tanto o Mc Donald's quanto o Burger King não usam mais o sistema de estufa para hambúrguer pois perde qualidade. O Burger King nunca usou e o Mc Donald's foi obrigado a deixar de usar. Faça os burgers fresquinhos e na hora para seus clientes, eles vão ficar muito mais contentes.

Responder

 Ricardo lima dos Santos em 3:45 pm

tem como fazer hamburguer igual do Mcdonalds ja tentei nao consigo me ajuda a fazer blend?

Responder

 Guia do Hambúrguer em 8:07 pm

O Mc Donald’s usa blend com dianteiro, já visitamos a fábrica. É muito difícil você conseguir reproduzir uma receita pois terá que ter o mesmo fornecedor, congelar o hambúrguer da mesma forma que eles etc. Quer uma sugestão, vá no Mc Donald’s e coma o deles, será muito mais fácil do que tentar deixar igual.

Responder

207. Edvandro I A Cerico em 11:35 pm

Olá, vcs tem algum blend com bom custo relação sabor/carne que possa ter um bom rendimento e utilizar menos carne?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 9:09 pm

Olá Edvandro, o hambúrguer é feito de carne. Não tem como fazer um blend com menos carne. Use a proporção de 80% carne sem gordura e 20% de gordura, isso é hambúrguer.

Responder

208. celio pereira ferro em 11:35 am

Bom dia,obrigado pelas dicas,fiquei muito feliz,fiz e deu certo estou abrindo um cantinho de lanches,e foi ótimo o que eu vi aqui,muito obrigado de coração,fiquem com Deus.

Responder

209. Sueli em 8:39 am

Estou montando um tele entrega de hamburguer artesanal,sua materia foi muito util,..obrigado

Responder

210. givaldo em 2:52 pm

boa tarde,foi de ótima importância essas informaçães perfeito.

Responder

211. Fabio em 6:05 pm

Dá pra usar essa receita para preparar os hamburguers em forno?

Responder

212. Alcimar Alves DOS SANTOS em 3:29 pm

obrigado gostei das dicas vou fazer para vender um abraço

Responder

213. Alex Rodrigues em 10:29 pm

Excelentes dicas. Quero trabalhar com hambúrguer artesanal e tudo me valeu. Estão de parabéns. Muito obrigado.

Responder

214. Bruno Gonçalves em 12:14 pm

Rapaz, tenho um sonho de abrir uma hamburgueria, até brinco em casa fazendo alguns para uns amigos, você deu muitas dicas que nem passava pela minha cabeça, muito obrigado pela contribuição amigo!

Responder

215. Elio Aparecido Ferri em 4:38 pm

achei fantastico a maneira que voces detalharam a fabricacao dos hamburgueres obrigado

Responder

216. josé claro nunes em 11:33 am

boa tarde ;eu quero saber de vcs quais os temperos que são usados na carne para fazer o hambúrguer e se vcs ñ se importa de me mandar a receita do hambúrguer de costela gaúcha e outras eu sou um apreciador de carnes e adorei as dicas de vcs .brigado aguardo resposta

Responder

o Guia do Hambúrguer em 12:05 pm

Ola José, as receitas todas estão nesta matéria. Você pode também fazer a combinação que gostar. O tempero deve ser colocado apenas no momento de chapear o hambúrguer, sal é suficiente. Pode colocar também pimenta do reino. Essa é a receita clássica.

Responder

217. Silvana violin em 9:30 am

Excelentes instruções, vou por em prática

Muito obrigada pela excelente materia

Responder

218. Maicon Ribeiro em 6:59 pm

Ótimo e muito bem explicado!!!

Quanto tempo é indicado, o hambúrguer ficar só resfriado na geladeira?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 1:35 pm

A 4ºC a validade é de 72h, mas o ideal é consumir em 24h para evitar perda de qualidade

Responder

219. Djalma Benedito Marinelli em 9:09 pm

Uma pergunta, por favor:

Posso fazer o hambúrguer naquela forma de pedra, na churrasqueira?

Grato.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 9:37 pm

Olá, qual forma de pedra?

Responder

220. Djalma Benedito Marinelli em 9:05 pm

Boa Noite.

Quero parabenizá-los pelo excelente site. Está muito bem escrito e as receitas ficam facilmente inteligíveis.

Parabéns pelo trabalho!

Abs.

Responder

221. Arnaldo em 1:24 am

Muito bom e muito obrigado por tanta informação de qualidade!

Responder

222. Otavio Bortolin em 1:58 pm

Tenho uma dúvida, como ficaria um hambúrguer (blend) de carne suína com carne bovina? Alguém já fez esse tipo de hambúrguer? Como foi o resultado final?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 12:14 pm

Sim, tem até hambugueria que usa esse tipo de blend como padrão. Nós particularmente não somos fãs por diversas razões técnicas e resultado final. Mas com ouma receita alternativa do cardápio pode ser viável.

Responder

223. Renato Rodrigues em 12:19 am

Posso fazer um blend misto? Com acém, coxão duro ou fraldinha e panceta ou toucinho?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 11:16 am

Pode, mas cuidado com o sal que contem na pancetta ou toucinho, ele pode modificar a textura a carne com o tempo. A nÃo ser que você use rapidamente após a moagem.

Responder

224. Paulo C.Caruso em 5:54 pm

Posso grelhar o hambúrguer no grill George Foreman e em caso positivo vocês saberiam quanto tempo devo deixar para ficar ao ponto para bem passado.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 8:07 pm

Pode sim, dá uma olhada nessa nossa mat;eria: http://guiadohamburguer.com/hamburguer-com-cheddar-cebola-caramelizada-e-chips-de-jamon-receita-passo-a-passo-e-fotos/

Responder

225. Onésimo de paula em 10:42 am

fiz e ficou muito bom.

Responder

226. Davidson malta em 2:59 pm

Excelente!!! Meus parabéns aos produtores do conteudo.

Responder

227. Davidson malta em 2:58 pm

Excelente!!! Meus parabéns aos produtores do co teudo.

Responder

228. wilson nunes em 6:06 pm

Não é correcto dizer que o hambúrguer não deve ser temperado. Se o moer em casa, acrescente-lhe um dente dente de alho e salsa ao moer e verá.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 8:17 pm

Wilson, não recomendamos temperar o hambúrguer em hipótese alguma, muito menos

na moagem da carne. Um exemplo fácil de entender é que a salsa e o alho tem um tempo de cocção diferente da carne. O que vai acontecer é que vão dar sabor amargo pois vão queimar muito mais rápido do que a carne na chapa. Os princípios do hambúrguer sÃo os mesmos de um steak de carne, você guardaria um belo Steak com salsinha e alho? Nós não.

Responder

229. Marcos Borini em 12:13 pm

Gostei muito das explicações, vou fazer em minha casa.

Parabéns pela publicação, não objetiva em extensa demais.

Responder

230. Isaias Soares de Moraes em 7:57 pm

adoro hamburguer e muito gostoso ..

Responder

231. Roberto José da Silva em 1:52 pm

Fantástico.Bem explicado, racional, prático, lógico e acima de tudo, factível. Tenho certeza que farei um bom hamburger. Obrigado.

Responder

232. ThioPhil em 2:14 am

Algumas pessoas comeram o hambúrguer apenas com o tempero por cima e acharam que ficou sem gosto. Depois, misturei o tempero diretamente na mistura e todos adoraram.

Onde pode estar o erro? Estou colocando pouco sal e pimenta do reino na face do burger? Pode me ajudar com isso?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 4:58 pm

Provavelmente na quantidade. Se você for fazer o hambúrguer na hora, não teria tanto problema você misturar o sal e a pimenta, moldar e fritar. O problema é você fazer isso e deixar o hambúrguer uma hora desta forma, sua carne vai mudar textura e perder água. Além disso, imagina o que você faria se tivesse um bife de carne para grelhar, como você colocaria o sal dentro da carne? O tempero do hambúrguer segue o mesmo princípio, basta o sal e a pimenta nas duas faces do hambúrguer e você chegará em uma quantidade ideal para seu paladar.

Responder

233. Rodrigo Jacomini em 11:21 am

bom dia, achei sensacional toda a explicaçao, cozinhar para mim é uma paixao , se possivel gostaria que descreve se uma receita de hamburguer de frango, e os tipos de pães para cada carne,,,,frango , gado , porco,,,etc desenvolvi um molho barbecue caseiro que é muito bom com o hamburguer tradicional,abraço.

Responder

234. Fábio Lameiras em 10:56 am

Grandes dicas.

Já que todos os Blends que experimentaram são bons….

Qual é o que fica mais barato?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 3:39 pm

Olá Fábio, depende de açougue e até de região, veja o que está em promoção no açougue naquele momento e manda brasa!

Responder

235. Tatiane em 1:08 pm

Boa tarde

Pretendo comprar um moedor para uso diário. Qual moedor vcs recomendam? De preço acessível de preferência.

Obrigada.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 3:41 pm

Olá Tatiane, não temos nenhum modelo para recomendar, mas não compre os domésticos, são muito frágeis. Opte por um moedor que atenda sua carga horária de trabalho e tenha um pouquinho de folga, para voc6e poder crescer a produção sem ter que trocar de aparelho.

Responder

o gabriela camillo em 11:21 am

tenho um da britania com potencia de 400w, e atende a minha demanda.

Responder

236. Jorge Nicanor - Aracaju em 10:01 pm

Muito bom esse guia. Afinei minha técnica.

Responder

237. Augusto em 6:17 pm

Boa noite, estou com dificuldades em relação ao suco da carne, mesmo descansando por 2 minutos, -quando o burguer é mordido escorre o indesejável liquido da carne, tem alguma dica pra resolver isso?

Responder

o Fernando em 11:56 am

Fala Agusto,

Talvez vc não esteja tirando todo o ar da carne na hora de fazer a bola e depois colocar no aro.
Tente tirar bem o ar de dentro da carne.

Abraço,

Responder

238. Pascoal Souza em 1:50 am

Muito completa a matéria, inclusive sobre a questão da picanha, que já sabia que tratava se de engodo as propagandas de 100% picanha. Infelizmente vê se que poucas pessoas leram com atenção o bom texto. Questões como a forma de temperar, os tipos de temperos e a proporção do

bens estão expostas de forma clara, didática e objetiva. Valeu!

Responder

239. lee em 3:03 pm

Sei lá..nao gosto..sempre que tento..fica com gosto de nada..mesmo com sal..e o hamburguer fica escorregando irritantemente do pao -mesmo tostando bem. Eu desisto..acabei de fazer, tentar fazer meu último. vou no fds em um mercado que vende uma caixa de hamburguer com 50 a 23 reais..e é uma beleza. Desisto! E olhe que eu gostod e cozinhar, mas nao adianta..eu nao cosigo

Responder

240. Erasmo Russo em 8:34 pm

Segui passo a passo as instruções e ficou divino!!!!!!!

Fiz só com uma maminha bem gorda que é o que tinha no açougue.

Irretocável.

Obrigado pelo excelente post.

Responder

o Erasmo Russo em 8:36 pm

Corrigindo: fraldinha.

Responder

241. MIGUEL BUAINAIN NETO em 10:41 am

Pessoal, hoje teremos uma noite do burger aqui em casa e quero uma dica de blend entre esses:

50% peito + 50% coxão duro;

50% peito + 50% acém;

50% peito + 50% patinho

50% peito + 50% fraldinha

Qual o melhor na opinião de vocês? Me ajudem, por favor.

Abraço!

Responder

242. Carla em 10:35 am

Parabéns!!! Adorei a matéria. Só faltou o convite pra eu provar!

Responder

243. izabel em 2:32 pm

amei ! ensina legalzinho passo a passo, muito bacana da parte de voces darem essas dicas incriveis pra nós! beiiiijo

Responder

244. Caio Portes em 6:50 pm

ABSURDO, dicas perfeitas, resultado foi melhor do que de muitas hamburguerias!!!

Responder

245. Caii Ávila em 8:35 pm

Show…

Obrigado pela aula.

Responder

246. SHIRLEY TAKEUCHI em 12:34 am

Muito bom! Parabéns, eu achava que era mais simples fazer um hambúrguer perfeito, mas vale a pena ficar atenta a cada detalhe. Maravilha !!!

Responder

247. Eduardo em 9:09 am

Muito legal sua dicas, vou fazer essa semana e lhe envio o resultado.

Abraço.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 3:12 pm

Tá ótimo! aguardamos

Responder

248. Alexandre Ramis em 7:18 pm

Parabéns pelo excelente trabalho de pesquisa!!! É uma verdadeira ciência a busca pelo hambúrguer perfeito. Sem querer cometer uma heresia sob a óptica dos mais puristas, eu vi um acessório no mercado livre que molda o hambúrguer e deixa um espaço no centro para ser recheado. Vc coloca o recheio preenchendo este espaço e então fecha o hambúrguer. Será que isto prejudica algum aspecto do hambúrguer durante o preparo (maciez, suculência, etc..)? Qual a sua opinião? Que tipo de recheio poderia ser utilizado? Queijo? Cogumelos? Bacon? Cebola? Repare que não se trata de misturar estes ingredientes no blend, apenas rechear o hambúrguer. Mais uma vez me desculpem os puristas, mas vai que fica bom??? Desde já obrigado. Um abraço !!!

Responder

o Guia do Hambúrguer em 3:13 pm

Olá Alexandre, pode usar tranquilamente. Só tome cuidado para não apertar o hambúrguer demais, só isso. Voc6e pode usar qual recheio quiser, mas nós gostamos mais quando é queijo, o tradicional Juicy Lucy!

Responder

249. Diego da Silva em 12:23 am

Posso fazer um blend com o Cupim?

Obrigado

Responder

o Guia do Hambúrguer em 3:46 pm

POde sim, mas sabe que cupim te um sabor marcante e bastante gordura quando é bastante marmorizado, então fique atento a isso.

Responder

250. Rafael Buongermino em 12:08 pm

Pessoal como faço para deixar aerado? Tenho a sensação de quando faço o burger fica muito prrnsado, queria dar liga nele, sem apertat praticamente, alguém me ajuda. Um abraço galera!

Responder

o Guia do Hambúrguer em 8:11 pm

Após moer a carne, caso a carne seja embalada no vácuo é lega dar uma misturada com as mãos. Bata pouco o hambúrguer e aperte levemente para moldar. Quantyo mais apertar com força mais compacto fica. Moer a carne fina demais também pode deixar muito compacto.

Responder

251. Alberto Junqueira em 4:20 pm

Será que usando gordura de pancetta ou Bacon no lugar da gordura de peito funciona?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 5:03 pm

Não substitua a gordura pelo bacon, se você quiser colocar bacon no blend, tudo bem, mas mantenha a proporção de gordura bovina em 20%.

Responder

 Fabio Rodrigues em 12:20 pm

Entendo as razões, mas substitui e ficou muito bom.

Responder

252. Fabio Rodrigues em 2:38 pm

Eu fiz um “basicão” com patinho (375gr) e bacon (125gr), ficou bom. Mas testei outro: peito 160gr, patinho 160gr e só a gordura do bacon 80gr. Cara, vou testar outros, mas achei muito bom, macio, suculento, sem quebrar e muito saboroso com um leve toque defumado (por conta do bacon). Ah, o primeiro pedi moído no açougue (2x), o segundo usei processador em casa, pois queria testar uma teoria onde no processador as fibras não são tão quebradas o que confere ao hamburguer (e almondegas) uma consistência mais firme, podendo “sentir” melhor a carne.

To desenvolvendo um blend de porco, quando chegar no ponto que quero posto. Este acho vital um bom tempero na carne.

Responder

253. Fabio Souza em 1:22 pm

Já testou blend com carne bovina e suína?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 2:31 pm

Já, sim, mas um hambúrguer clássico é 100% carne bovina.

Responder

254. daniel marques em 2:56 pm

adorei…. vou começar uma hamburgueria e aqui estavam todas as dicas possíveis.

Responder

255. Rodrigo rodrigues em 6:56 pm

Pode usar bacon(beicom) como gordura para o hamburguer? Moer junto com a carne

Responder

o Guia do Hambúrguer em 10:10 am

Não substitua a gordura pelo bacon, se voc6e quiser colocar bacon no blend, tudo bem, mas mantenha a proporção de gordura bovina em 20%.

Responder

256. Silvio Jose Marques em 8:16 pm

Ola pessoal…!

Um vídeo no YouTube caia bem melhor..!!

Responder

257. Daniel Guimaraes em 7:41 pm

Excelente artigo!

Melhor tutorial de hambúrguer caseiro que encontrei. Teoria e prática juntos.

Um dúvida: no caso de congelamento dos hamburgers, posso temperá-los (sal e pimenta do reino) antes de congelar?

Muito obrigado.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 11:15 pm

Não, nunca use tempero para armazenar.

Responder

258. Sergio Cardoso em 10:29 am

Excelente as dicas.

Responder

259. Tamiris Costa em 7:03 pm

Olá.

Minha dúvida é sobre armazenamento do blend antes de molda-los.

Caso eu faça na minha casa, posso comprar a carne um dia antes e deixa-la na geladeira. Ou seria melhor comprar no mesmo dia que fizer?

Obrigada

Responder

o Guia do Hambúrguer em 11:16 am

Depende da origem da carne. O ideal é que ela fique o menor tempo possível exposta ao ar. Se você tirá-la do vácuo, moer, gelar e usar no menor tempo possível fica ótimo.

Responder

260. ANA PAULA ASSUNÇÃO em 8:51 pm

Acabei de fazer, seguindo as dicas, ficou maravilhoso, temperei com sal, pimenta do reino e pimenta calabresa, pouco, só de um lado, após a selagem da carne! Muito bom!!!!

Responder

261. Helemar Vieira em 10:11 am

Guia do Hamburguer…

Vocês estão de parabéns! Segui a receita e ficou delicioso meu Burguer. Eu pretendo abrir em breve uma Hamburgueria em BH e estou

pesquisando muito para fazer um Burguer extremamente gostoso! Trabalhei no Mc Donald's por sete anos e a forma de preparo do hamburguer, a proporção de sal / pimenta, preparo da chapa são muito parecidos.

Responder

262. Helemar Vieira em 10:09 am

Guia do Hamburguer…

Vocês estão de parabéns! Segui a receita e ficou delicioso meu Burguer. Eu pretendo abrir em breve uma Hamburgueria em BH e estou pesquisando muito para fazer um Burguer extremamente gostoso! Trabalhei no Mc Donald's por sete anos e a forma de preparo do hamburguer, a proporção de sal / pimenta, prepao da chapa são muito parecidos.

Responder

263. AAmauri Correa em 7:43 pm

Simplesmente perfeito. Uma viagem completa pelo mundo dos hamburguês. Parabéns de verdade.

Responder

264. André em 9:38 pm

eu faço com miolo de acem e contra file com bacon e linguiça calabresa moidos 3x e fica muito bom

Responder

265. Patricia em 1:49 pm

Boa tarde,em primeiro lugar quero parabenizar a todos pelas receitas e informações, li todos os comentários e fiquei na duvida qual blend preparar, mas enfim cheguei a uma escolha, misturei costela,acem e peito e a gordura usei da costela e bem poico do peito p fechar a receita bem certinha com 80% de carne e 20% de gordura,ficou maravilhoso o sabor, a única coisa foi que ele encolheu um pouco na agora da chapa, eu li qie muita gordura faria ele encolher, mas fiz tudo bem certinho conforme as orientações, o que eu fiz de errado, podem me ajudar? Grata Paty

Responder

o Guia do Hambúrguer em 3:23 pm

Olá Paty, se a chapa estiver muito quente também pode encolher. Mas considere que sempre há uma

diminuição normal do hambúrguer após ser preparado, pois ele perde um pouco de líquido e de gordura.

Responder

266. André em 3:41 pm

Boa tarde , parabéns pela matéria me ajudou muito, mas gostaria de tirar uma duvida no quesito equipamento para preparar os hamburguers, estou pensando em montar uma hamburgueria em minha cidade mas não sei se compro uma chapa ou char broiler.

Conheci uma pequena hamburgueria na cidade vizinha e eles usam uma char com pedras vulcânicas, entrei em contato com eles para saber sobre o char, mas me disseram que seus hamburgers levam em torno de 30min para ficarem prontos, por mais que sejam de 200 a 300g achei que leva muito tempo para serem preparados, esse tempo procedi? Sabendo que tenho a intenção de preparar burgers de 150, 200 e 300g poderia me dizer mais ou menos tempo que gasta somente o preparo destes burgers na chapa e no char?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 2:30 pm

Olá André, achamos difícil um hambúrguer ficar pronto em 30 minutos. O tempo normal ;e de 3 a 4 minutos de cada lado e depende do ponto desejado. Mas a chapa normalmente leva menos tempo.

Responder

267. Zenilda Barbosa Lopes em 12:42 am

Faço lanches em festas fechada. Uso o hambúrguer sabor churrasco da Sadia.

Na sua receita, o que posso acrescentar para continuar com o sabor parecido com

o que uso?

Muito Obrigada,

Zenilda

Responder

o Guia do Hambúrguer em 5:30 pm

Olá Zenilda, se a ideia é manter o sabor do hambúrguer da Sadia, não vale a pena usar nossa receita e tentar deixá-la com o sabor do hambúrguer industrializado. O mais prático e não

alterar produto usado caso ele esteja sendo bem aceito, principalmente por questão de custo.

Responder

268. Rodrigo em 1:17 am

Fala Guia, qual marca me indica para Char Broiler. Edanca é boa? Matéria top. Grato

Responder

o Guia do Hambúrguer em 4:33 pm

Olá Rodrigo, não conhecemos o Edanca. Tudo depende da sua necessidade, por exemplo o Vulcan é um dos melhores, sem dúvida. Mas ele é bem caro pelos padrões. Então o ideal é escolher o que te trouxer ótimo custo benefício e assistência técnica.

Responder

269. Felipe em 4:59 pm

Olá, tudo bem? o sal eu coloco dos 2 lados do hamburguer, ou somente em 1? se for nos 2, devo colocar sal no lado que vai grelhar antes, ou depois de grelhado? obrigado

Responder

o Guia do Hambúrguer em 3:15 pm

Coloca dos dois lados, nós preferimos colocar sal antes de grelhar. Então você coloca ao sal, põe este lado para grelhar, depois põe o sal na superfície que ficou em cima. Não te perigo de você esquecer quando virar.

Responder

270. Nara benato em 12:46 pm

Fiquei encantada com esse site!! Li esse post que me deixou com água na boca! Adoro experimentar novas receitas e eu nunca havia feito hamburguer, segui sua receita de misturar fraldinha, peito e gordura, também segui todas as outras orientações de confecção e preparo dos hamburguer e ficou M-A-R-A-VI-LHO-SO!!!!!! Divino….Parabéns! Adorei. Obrigada por compartilhar. Agora serei obrigada a comer com frequência essa delícia e consequentemente passar mais tempo na academia..rsrsrrs

Responder

271. Lília Ribeiro de Sá Pereira em 3:47 pm

Olá, primeiramente gostaria de parabenizá-los pelo site!

Estou me organizando para abrir um Delivery, e estou querendo a opinião de vocês em relação a chapa, como estou começando quero algo profissional mais que não precisa ser muito caro, me informe uma marca.

obrigada!!

Responder

o Guia do Hambúrguer em 7:55 pm

Olá Lília, é muito difícil recomendarmos algo sem conhecer o estabelecimento, volume, orçamento, finalidade etc. Então preferimos não sugerir algo assim às escuras e errar feio. Uma dica que podemos garantir é que a escolha deve ser por uma chapa a gas, as elétricas não dão conta. As marcas mais comuns e em conta são Fire, Croydon etc. Tente escolher por uma que tenha uma chapa mais grossa de ferro e que tenha assistência técnica em sua cidade, isso é muito importante.

Responder

272. Rafael em 8:54 pm

Boa noite.

Parabéns pelo post. Muitos detalhes interessantes!

Fiquei com uma dúvida: conversando com experientes e observando as boas hamburguerias de SP, vejo que muita gente utiliza aquele ferro de prensar a carne no momento em que ela se está na chapa.

No meu entendimento isso tiraria o suco interno da carne e deixaria o hambúrguer mais seco.

Estou errado? Pq tanta gente usa aquele utensílio?

Obrigado.

Abs

Responder

o Guia do Hambúrguer em 1:18 am

Normalmente para fazer hambúrguer bem passado. Existem alguns casos que usam pra outros os pontos, isso aumenta o contato da carne com a chapa e a formação daquela crostinha na carne. Mas precisa saber usar muito bem e conhecer seu blend para que a carne não fique seca.

Responder

273. aldinei em 6:56 pm

Estou abrindo uma hamburgueria fiz uns hambúrgueres e adorei as dicas excelente, parabéns mesmo.

Responder

274. Kevim Cruz em 5:46 pm

Primeiramente parabéns pelo site e pelas ótimas dicas.

Para fazer um bom blend , a % de gordura diversificação de sabor utilizar Bacon é uma boa opção?

Notei que para o blend a preferência é somente carne, mas existe alguma restrição em temperar a carne (cebola picada, alho amassado, tomates bem picados, pimentas desidratadas). (Sal sempre quando for ao fogo)

Irei grelhar os hambúrgers na churrasqueira, coloco eles após o carvão estar bem quente, inclusive a grelha?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 1:05 pm

Olá Kevim, não recomendamos temperar o hambúrguer. Recomendamos colocar sal e pimenta do reino no momento que for grelhar. O ideal é colocar o burger na churrasqueira quando ela estiver bem quente, para selar a carne.

Responder

275. Bruno Tintori em 1:52 pm

Olá, achei muito interessante a matéria, dicas sensacionais. Realmente vocês sabem o que estão fazendo. Parabéns.

Eu estou abrindo uma hambúrgueres, nos usamos uma chapa e em relação ao ponto do hambúrguer, como faço pra deixar ao ponto por exemplo (rosado dentro),ou até mesmo ao ponto pra mal passado, não dá pra ficar contando tempo, a demanda é grande. Assim, gostaria de saber os pontos só de olhar as carnes, teria como? Aguardo retorno de vocês. Mais uma vez parabéns pela página.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 7:12 pm

Olá Bruno, realmente em uma hamburgueria não dá para contar tempo. Você terá que treinar

bastante antes usando o tempo e comparando com a consistência da carne. Quanto mais “mole” o hambúrguer, mais mal passado ele estará. Quanto mais firme, mais bem passado ele estará. Outro ponto a observar é a lateral do hambúrguer. Precisará de bastante treino e prática para chegar a um resultado legal.

Responder

276. Gameiro em 9:46 am

Bom dia.

gostaria de agradecer ao pessoal do Guia d hambúrguer; que matéria bem colocada… sensacional!! Quem realmente leu tudo teve ótimo proveito.

Gosto de fazer hambúrgueres para a família e todos gostam, mas depois de ler esta postagem, meus amigos…. rsrsrs a galera pirou com meus “novos” hambúrgueres…

Muito obrigada!!

Responder

277. Breno Ulguim Antunes em 4:29 pm

Olá, vocês saberiam me indicar um site para comprar um aro pra moldar hamburguer, um aro pra fritar ovo, um aro moldador/cortador de confeiteiro? Estou a muito tempo pesquisando e procurando e não consigo achar.

Obrigado

Responder

o Breno Ulguim Antunes em 4:33 pm

Pode ser qualquer um dos 3 tipos, pois nao consigo achar nenhum dos 3 na média de 11, 12cm

Responder

o Guia do Hambúrguer em 5:10 pm

Olá Breno, em qualquer loja de utensílios domésticos, inclusive nesses atacadões como o Assai vc encontra.

Responder

278. Jean Assis em 5:04 pm

Estava pensando em começar a fazer hambúrguer(já montado com os demais igredientes) e vender para bares e lanchonetes, e queria saber se têm algum problema de eles

ficarem na estufa? Será que dá certo essa minha ideia ou só fica bom na hora que fica pronto?..

Responder

o Guia do Hambúrguer em 4:16 pm

O hambúrguer deve ser preparado na hora, conservar em estufa fará com que a qualidade do produto fique muito inferior, não recomendamos.

Responder

279. Bruno vital em 5:25 pm

Boa tarde gostaria de ver uma receita de hambúrguer de frango artesanal e se essa receita poderia congelar?

Abraços

Responder

o Guia do Hambúrguer em 12:37 pm

Olá Bruno, infelizmente não desenvolvemos esta ainda. Acompanhe, pois pode entrar em nossa lista.

Responder

 Bruno vital em 3:53 pm

Ok.obrigado! Excelente site o de vocês! Parabéns! Ajuda muito aos amantes do hambúrguer artesanal!

Responder

280. Paula itaborai em 8:39 pm

Boa noite!

Adorei as explicações. Segue algumas duvidas:

Posso usar um processador para triturar as carnes?

Minha intenção é produzir em grande quantidade. Ele manteria a qualidade se eu embalasse um por um em plástico filme e congelasse individualmente? Por 1 semana por exemplo.

Existe alguma proporção de sal e pimenta? tipo uma quantidade certa para cada hamburguer?

Obrigada, Bjs.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 12:19 pm

O processador de carnes não é recomendado, ou fica grosseiro demais ou moído demais. O correto é moedor. Você pode congelar e embalar com

papel filme infividualmente, o ideal é evitar que o ar entre em contato com a carne. Um recipiente que fique vedado também funciona. Não existe uma proporção de sal e pimenta, o ideal é fazer testes e ver qual é o seu ideal.

QUEREM UMA CARNE PERFEITA, MARMORIZADA DE GORDURA: O CUPIM BOVINO É A MELHOR OPÇÃO!! CORTE MUITO SABOROSO E SIMPLESMENTE EXCELENTE!! QUANTO AO MODO DE TEMPERAR EU SEMPRE ADICIONO O SAL E PIMENTA DO REINO APÓS RETIRAR A CARNE DA CHAPA, NÃO COLOCO ENQUANTO ESTÁ EM PROCESSO DE FRITURA!!

EXISTE ALGUMA PROPORÇÃO CERTA EM RELAÇÃO A CARNE E O PÃO??

TIPO A CARNE TEM QUE TER O DIÂMETRO UM POUCO MAIOR QUE O DO PÃO?

Responder

O site de vcs móbile está horrível.

Responder

Desculpe, nós já estamos implementando melhorias para que fique ideal a visualização. :/

Vcs poderiam passar uma receita boa do pão a ser usado, o brioche, o de leite, carioca. Ficaria bem legal.

na churrasqueira posso temperar c sal grosso? E qual a distância ideal da grelha para a brasa?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 1:01 am

Nós passaremos, começando pelo pao tradicional de hambúrguer. Aguarde

Para selar o pão eu uso só manteiga ou margarina também é uma possibilidade?

Margarina é uma possibilidade, mas o sabor da manteiga é melhor.

DAS OPÇÕES QUE TEMOS PARA GRELHAR QUAL A MELHOR?

Nós gostamos mais de churrasqueira a carvão, mas se for para abrir um negócio você tem que medir custo, praticidade, volume, tempo. São muitos fatores e os resultados são diferentes.

Responder

Parabéns pelas dicas. Ficou muito bem escrito e funcional.

Fiz o blend com patinho, maçã de peito e costela. Usei a gordura da maçã de peito e panceta. Nota 10. Todas as dicas foram aplicadas e melhorei muito o resultado dos meus hambúrgueres. Meus convidados adoraram. Sensacional. Vocês manjam muito. Obrigado!

Vocês falam que não é aconselhável congelar o hambúrguer! Qual o conselho que vocês dão em relação, a hamburgueria ? Estou pensando em montar um Delivery, como não congelar deixar “frescos” grande quantidade?Site muito bom parabéns!!!!

Para não congelar você deve moer carne todos os dias, de acordo com o volume de vendas.

qual é a temperatura ideal para carne ir para a chapa?… se colocar ela mais fria, como logo que sai da geladeira eu notei que ela concentra mais o liquido e a hora que morde a carne ela vaza muito.

Responder

Você deixou a carne descansar depois que tirou ela da chapa??

Responder

Caros, tenho testado vários blends de acordo com esse texto e todos tem funcionado muito bem! Obrigado pela ajuda.

Uma dúvida: mesmo quando o hamburger está ao ponto, às vezes ocorre de ainda ter muito (muito!) sangue dentro dele, causando até algum acidente na hora de comer (um amigo meu quase sujou a roupa com um jato de sangue que saiu quando mordeu o hamburger). Como evitar isso?

Olá. Eu gostaria de acrescentar bacon para moer junto com as carnes e a gordura, gostaria de saber qual a proporção de bacon que você indica? E gostaria de saber também se o ”peito” que você fala, é a Pota de Peito? Obrigada e parabéns pelo guia! Ficou show todas essas dicas!!!

*Ponta de Peito

Exato, é a ponta de peito. Não recomendamos moer o bacon juntos por conta de sal e outros fatores, mas se for fazer, use 60% de carne bovina, 20% de bacon e 20% de gordura. Nunca subistitua a gordura pelo bacon.

Olá. Primeiramente, parabéns pelo post ! É muito legal a gente experimentar na culinária e depois

encontrar receitas que se aproximam muito do que a gente vinha pensando …

Gostaria que comentasse mais sua restrição ao Bacon. Utilizei num blend com Acém (sem misturar gordura) numa proporção 90% / 10% e fiquei bastante satisfeito. Especialmente pelo sabor defumado, fumée, “churrascado” …

Outro pergunta é relativa à conservação: testaram embalá-los a vácuo ? Nesse caso, quanto tempo máximo na geladeira ?

Obrigado.

Responder

 Guia do Hambúrguer em 4:41 pm

Olá Paulo, pelo que já testamos não gostamos do resultado de substituir gordura bovina por bacon. Fica melhor quando você substituir carne bovina por bacon e manter os 20% de gordura bovina. Mas a questão do sal incluencia bastante. Assim como não recomendamos colocar sal durante o processo de moagem, o uso do bacon faz exatamente isso. Se o hambúrguer for usado rapidamente as alterações serão mínimas. Para adicionar o defumado a gente faz hambúrguer na

churrasqueira ou recomenda o char broiler. O bacon é muito bom e já temos uma boa idéia para usar a carne e o bacon sem o hambúrguer sofrer tanta alteração. Para usar o vácuo terá que congelar o hambúrguer, senão amassará toda a carne. =]

Fiz o hambúrguer seguindo as dicas do site. Usei um mix de alcatra com peito (bem gordo) nas proporções indicadas e ficou muito suculento, saboroso demais.

Fiz também a receita da maionese caseira, deu certíssimo, nunca tinha feito antes.

Tenho fotos do resultado, mas não tenho instagram pra compartilhar, uma pena.

Mas, muito obrigado por tudo!!!

Responder

o Ivan Couto em 1:03 am

Farei amanhã de novo, de tão bom que ficou!

Responder

293. Junior Alcantara em 10:58 am

Uma dúvida , quanto ao blend 500g de acém + 500g de coxao duro, teria uma 3 carne para dar um diferencial no blend ?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 12:03 pm

Não, esse a carne que dá o sabor principal é o coxão duro, por estar próximo à picanha tem suas semelhanças.

Responder

294. Junior Alcantara em 10:38 am

Bom dia , Gostei muito das dicas . Fiz 700g de Peito e 500 g, apesar de ter gostado do sabor , gostaria de uma opinião o que acham dessa proporção ?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 12:03 pm

Olá Junior, 500g de que?

Responder

295. Marco Aurélio em 9:54 am

Olá pessoal! Adorei as dicas mas eu geralmente faço meu blend com cebola, alho, pimentão,

orégano, ovo 1kg de Acem + 150g de gordura do peito e um pouco de farinha de mandioca crua para fazer a liga. Testei a dica de salgar na fritura e o resultado é bom, acrescentei a pimenta do reino da forma como vocês recomendaram e ficou muito bom também. Já digo aqui que culinária é diversão e eu gosto de testar receitas e eu testei o blend de carne e sal e eu achei sem graça, prefiro com os meus legumes processados junto à carne.

Responder

296. MARKITO em 10:20 pm

Gostaria de saber como fazer o hamburgue no forno usando como base uma pedra de assar. Quanto tempo? precisa virar ? utilizar o modo gratinar ?

Obrigado

Responder

o Guia do Hambúrguer em 9:56 am

Olá Markito, não fizemos esta matéria ainda, mas já testamos. O ideal é preaquecer o forno na temperatura máxima (nós deixamos a 280º), e colocamos o burger por aproximadamente 3

minutos de cada lado. Não tínhamos o modo gratinar, mas será válido após a virada do hambúrguer para derreter o queijo.

Responder

297. Roberto de Campos dos Ouros em 5:58 am

Guia do Hamburguer….

Obrigado pela dica. Eu sempre usava o famoso creme de cebola pra temperar a carne e nunca usei nenhum Blend de carnes e gorduras (na verdade sempre usei o acém gordo). Mas agora com essas dicas vou tentar fazer com certeza…

Agora, a idéia de não temperar a carne me pegou de surpresa. Geralmente nas hamburguerias que comi, eu sempre senti o sabor de tempero na carne… Mas vou tentar fazer… É melhor seguir os especialistas… hehehe

Abraço

Responder

298. guilherme em 1:42 pm

Gostaria se da para fazer hamburguer na poporção de 50% fraudinha e 50% acem, obrigado

Responder

o Guia do Hambúrguer em 4:56 pm

Dá sim, sem problemas. Não esqueç da proporção de 20% gordura no total do blend.

Responder

299. Ligia em 8:24 pm

Fiz um blend de Acém com Miolo da Alcatra, ficou excelente! Nenhum problema para moldar e a achei que a proporção de gordura foi suficiente, O hamburguer ficou muito macio. Superou nossas expectativas. Muito obrigada pela receita!

Responder

300. João Paulo Gonçalves em 5:39 pm

Se eu conseguir moer a carne ainda congelada seria melhor ou pior? Gostaria de moer , montar e fritar em sequência, sem ter que volta-lo pro congelador.

Obrigado!

Responder

o Guia do Hambúrguer em 7:27 pm

Carne congelada é sempre pior em todas as etapas. Use carne fresca, use a geladeira quando precisar esfriar a carne. Não precisa nada além disso.

Responder

301. Luís Andrioli em 6:21 pm

Posso usar 50% fraldinha 50% acém e 20% bacon ? Como faço para descongelar se não tenho esse tempo todo? Posso descongelar no micro-ondas?

Responder

302. Marcos Paulo Ferreira em 6:00 pm

Boa tarte e parabéns!

Fiz hamburguers conforme orientação de vocês e família adorou…aprovadíssimo!!!!

Responder

303. Márcio Weyrich em 10:02 am

Olá. Parabéns pelas informações e pelas fotos. Fiz hambúrgueres de 150 gramas e moldei nas formas de fazer ovo frito, conforme suas fotos. Então não ficou nem pequeno nem grande.

Porém, mesmo deixando quase tostado por fora, por dentro ficou meio cru. Qual seria a dica para ficar igual ao seu na foto do “ao ponto”?

Abraços.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 12:08 pm

Reduza o gás, faça usando em fogo médio alto ou médio até. Nós usamos fogo médio alto e uma panela de ferro ou chapa. Se usar uma panela de alumínio muito fina pode acontecer o que você falou.

Responder

304. Antonio Ronyerison em 12:37 pm

Vocês recomendam algum moedor doméstico que seja bom? O processador de alimentos pode substituir o moedor? Obrigado!

Responder

o Guia do Hambúrguer em 5:24 pm

Processador não substitui moedor. Dos mais em conta, muitas pessoas nos relataram que o moedor manual dá conta do trabalho. Particularmente não testamos ainda, mas seria a

alternativa mais barata. Moedor normalmente é caro e ocupa muito espaço. Cuidado com as versões domésticas, estas com ceretza não trazem bons resultados. O valor mínimo de um moedor é acima de R$ 1.000,00.

Responder

305. Carlos em 9:40 am

Olá pessoal do Guia do Hambúrguer. Ou posso chamar de “Templo do Hambúrguer”?. Mal comecei à ler, e me deu “água na boca”. Bom dia para vocês (ou você)!. Antes das minhas perguntas, quero dizer que é um pena o brasileiro não ser fã de leituras. Talvez por isso sejamos um País de Terceiro Mundo…ainda!. Percebi que a maioria das perguntas são repetitivas e também já estão respondidas em detalhes no texto. É só ler com mais atenção, “cambada”!!! (Ohhhh povinho preguiçoso, que quer tudo mastigadinho e só toma o tempo de vocês). Mas vamos à algumas questões, e me desculpe se não vi similaridade nas “chuvas de perguntas”…Posso substituir a pimenta do reino, pela pimenta branca, daria o mesmo resultado?. Quanto ao “Char Broiler”, nunca tinha ouvido falar por estas

bandas de cá. Ele substitui a grelha à carvão?. E sobre esta “Fumaça em Pó”, ouvi falar muito menos. Seria o ingrediente secreto da Burger King?. E tal produto seria muito…”químico”, assim dizendo??. Desde já aguardo e agradeço pelas respostas. Um grande abraço do mais novo fã, deste “saboroso guia.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 1:25 pm

Olá Carlos, ficamos felizes por ter gostado de nosso trabalho! Em relação à sua pergunta, a pimenta branca pode substituir a preta, mas não dará o mesmo resiultado. Sim o char broiler pode ser uma boa alternativa para grelhar os hambúrgueres sem usar carvão, ela funciona a gás e o ferro é aquecido indiretamente, sendo a fonte de calor (mão fica diferente do carvão). A fumaça em pó pode ser usada com moderação, a verdade é que ela é feita em um processo de captação de fumaça de verdade. Porém, tem que tomar muito cuidado para não deixar sua comida enjoativa. Valeu!

Responder

306. Victor Pacheco em 11:21 am

Olá, segui suas dicas e ficou muito gostoso, eu queria saber de você como devo usar a fumaça em pó para dar um sabor de defumado, a forma de colocar na carne, se misturo depois de moer a carne ou se coloco já no bife pronto junto com o sal na hora do preparo e também a quantidade que devo usar. Obrigado.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 5:48 pm

Olá Victor, se pretende usar fumaça em pó, use só no momento de grelhar. Comece com pequenas quantidades, pois o produto é muito concentrado e pode prejudicar seu hambúrguer. A ideia é dar apenas um leve sabor de defumado. Outra opção é usar sal defumado, achamos que o resultado fica melhor. Experimente, custam em média 10 a 20 reais. abs

Responder

307. Lais em 11:36 am

Bom dia,

Adorei as dicas. Parabéns pelo site. Qual receita vocês fizeram na metéria?

Obrigada,

Responder

o Guia do Hambúrguer em 2:30 pm

Usamos esta proporção: 350g de acém + 350g de peito + 350g de fraldinha + 250g de gordura do peito

Responder

308. Bruno em 5:08 pm

Onde consigo comprar um aro de moldar como esse que você mostrou nas fotos? Tem um tamanho correto? Eu gostaria de fazer os pães também, tem algum tamanho para seguir?

Abs e obrigado

Responder

o Guia do Hambúrguer em 2:34 pm

O ideal é usar o aro mais próximo do tamanho do pão, se for para escolher, que seja um pouco maior até do que o pão, pois quando prepara o burger ele encolhe um pouco. Este aro está a venda no Assaí Atacadista. Usamos um aro de 11cm para um pão deste tamanho, você pode até fazer seus aros com cano PVC que nunca tiver sido usado. abraço.

Responder

309. MARI em 7:57 pm

Sal grosso ao invés de sal refinado? Que tal?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 11:47 am

Ótimo! Mas na panela, nao fica legal, a não ser que você moa o sal grosso ou use aqueles moedores manuais.

Responder

310. ROGERIO em 1:28 am

Vou abrir uma hamburgueria que vai funcionar em minha casa, apenas com delivery. Estamos em dúvida se compramos uma chapeira normal, uma churrasqueira a bafo a gás ou carvão, ou uma char broiler. Lembrando que queremos uma opção que dê um gosto defumado ao hamburguer e que de adeque ao delivery, e que não seja muito caro. Gostaria de uma opinião de vcs. Queria saber também se pra delivery posso mandar fazer embalagem de caixinha personalizada ou a caixinha padrão de isopor.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 11:24 am

Olá Rogério, gosto de defumado só é possível em maior escala se usar um char broiler ou churrasqueira à carvão. Tudo vai depender do custo, praticidade e até mesmo quantidade que deseja atender. Quanto às caixinhas, depende do preço final que pretende cobrar, se fizer as caixinhas personalizadas, é óbvio que fica mais bonito e atraente, por outro lado você terá que embutir os custos disso no preço de venda. Você precisa saber exatamente o que deseja como produto final e conceito. abs

Responder

 Rogério em 7:37 pm

O chair broiler substitui a churrasqueira a carvão em relação ao sabor de churrasco? Obrigado pelas dicas.

Responder

311. Juliana Souza em 9:20 am

Simplesmente fantástico… Ontem seguimos todas as orientações daqui e ficou maravilhoso… Fizemos um blend de coxão mole e fraldinha com gordura de fraldinha… Para acompanhamento

refoguei pimentões e cebola, e preparei salada de rúcula…

Ótimo texto e muito bem explicado!!!

Parabéns

Responder

312. Ana em 1:12 pm

Achei a matéria bastante interessante, confesso que fiquei um pouco frustrada em relação ao tempero da carne se resumir apenas ao sal e, somente, na hora de fritar. Para um churrasco talvez… mas para um preparo em grandes quantidades não rola. Achei também que a matéria foi bastante pessoal. O tal hambúrguer "perfeito" temperado apenas com sal não pareceu agradar a todos. Em muitos comentários eu percebi algumas adaptações. Mas valeu pela explicação do blend. Quanto ao tempero, vai ao gosto de cada um. Eu, por exemplo não abro mão da cebola. Coloquei alho desiratado, sal, salsa desidratada e orégano no processador e usei como tempero, e fiz o temperado apenas com sal como mostrado na matéria… confesso que um tempero na medida agrada mais ao paladar. Usei acém e maçã de peito com gordura. Mas ao

acrescentar bacom ou linguiça calabresa fica ainda melhor.

Responder

o Marco em 8:28 pm

Também achei a matéria um pouco pessoal e tendenciosa. É bastante detalhada e bem feita, mas nesse quesito deixou um pouco a desejar. Tenho a tradição de fazer hambúrguer em casa, inclusive com os ingredientes que, segundo eles, jamais devemos usar, como ovos e creme de cebola. Ficaram fantásticos, dignos de boas hamburguerias (macios, frescos e suculentos). O sabor "clássico" pode ser sem tempero, mas os temperos dão cor, aroma e personalidade à receita, e ficam sensacionais. A verdade é que não há o "hambúrguer perfeito", e cada um precisa achar o ponto certo para si. Inclusive, ao usar essas palavras, eles estão se autodenominando assim. De qualquer modo, a matéria é válida por algumas das dicas que dão, como moldagem, preservação dos líquidos, entre outros =) e esse mérito deve ser dado ao pessoal do site. Tentei a receita da página e ficaram também bastante

saborosos. A verdadeira dica é abrir a mente às possibilidades.

Responder

313. Rafael Ruzza em 11:01 am

Essas dicas foram sensacionais, sempre tive dúvida sobre as reações causadas quando congelam o hamburguer e como poderia evitar perder tanta água do Hamburguer. As dicas de tempo ou de temperatura para o ponto ideal, são essenciais para fazer um alimento delicioso. A ideia da picanha ser “dispensável” na hora de fazer um bom Blend, é fato.

Obrigado pelas dicas, guia do hambúrguer. E lembre-se estou aguardando boas receitas sobre pães de hamburguer.

Responder

314. Marco Antonio em 2:43 pm

Gostaria de saber se possa colocar a gordura da costela de boi no hamburger?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 6:55 pm

Pode sim, fica muito saboroso.

Responder

315. Raquel Cunha em 11:00 am

Bom dia. Qual foi o número do disco que vocês usaram para moer a carne? Estou na duvida sobre qual moedor eu compro.

Vi também uma receita dizendo para cortar a carne com uma faca pesada, para facilitar no corte e deixa-la bem pequena, como se tivesse moída. Afirmaram que esse processo se perde quase nada da fibra da carne. Isso procede?

Eles indicam fazer também com 60% de carne com alta irrigação sanguínea e 40% com carne com gordura. O que vocês acham? Podem me indicar mais carnes com alta irrigação sanguínea sem ser alcatra ou fraldinha (uma mais em conta)?

Olá Raquel, não precisa moer a carne em um disco específico, só não pode ser os mais finos. Use um disco médio ou grosso. Moa 2 vezes e faça o teste de acordo com a textura que você deseja. Tome cuidado também com carnes maturadas ou muito macias, podem desmanchar se moer 2 vezes.

A fraldinha é a carne mais irrigada do boi, por isso é muito usada nos blends para dar aquele vermelhinho que tanto gostamos. Se deseja carnes mais baratas, use as opções que você tem no dianteiro do boi, todas dão um bom resultado.

Nós recomendamos pesar a gordura separadamente da carne, isso vai garantir qualidade e padrão em seus hambúrgueres.

Muito bom, vou fazer! Dá pra usar bacon como gordura?

Tipo 500g acem + 500g fraldinha + 300g de bacon (ja que bacon tem um pouco de carne)

Não recomendamos substituir gordura por bacon. Experimente fazer a mesma receita que ensinamos, mesma proporção e acrescente bacon como algo mais, ficará bem mais suculento.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 7:12 pm

Não recomendamos. Preferimos manter nossa receita e para quem gosta, acrescentar bacon na mistura, 10 a 20%.

Responder

 alessandro em 1:30 am

sucesso! montei um blend de 800g acém, 800g fraldinha, 250g gordura de peito e 150g bacon. fiquei com 2 embalagens a vacuo de cerca de 950g, que deu pra duas sessions de burger pra familia.

favor postar receita de maionese que fique bem firme. Se virar de cabeça pra baixo ela não cai.

Parabéns pelo Blog. Excelente.

Bom dia, no trecho do artigo “Mas nunca esqueça de deixar o centro mais achatado que as laterais.”, no momento em que for chapear o hambúrguer devo iniciar por esse lado mais achatado ? Obrigado! Excelente artigo com um nível muito alto de detalhes, estão de parabéns!

Quando armazenar deixe o lado mais achatado para cima. Para grelhar, acaba não fazendo diferença, basta existir o centro mais baixo que as laterais que a água não acumula no centro.

Errei no blend… O açougueiro deve ter pesado a quantidade de gordura errado, dai ta parecendo um pate, tem como consertar, se misturar o pate com uma carne sem gordura?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 11:43 pm

O erro do açougueiro neste caso foi ter moído muito a carne ou moído usando o bocal muito fino. Quando isso acontece não indicamos recuperar a carne, pois a textura vai ficar muito densa.

Responder

321. Lee em 10:54 pm

Adoro hamburguer, mas asso mal na hora de montar..semre, sem exceao…a carne fica escorregando dentro do ao..da ate nervoso na hora de comer porque fica caindo os ingredientes…as vezes ate desanimo de fazer so por causa disso

Responder

o Guia do Hambúrguer em 11:46 pm

Experimente não colocar tanta coisa dentro do hambúrguer, faça um cheeseburger, esse não escorrega. Maionese use à parte. Se for um cheese salada, por exemplo, coloque a alface por baixo, hambúrguer e queijo por cima da alface e em

seguida o tomate. Se colocar maionese passe na parte de cima do pão. Essa montagem funciona.

Perfeito. Vocês estão de parabéns.

Olá..

Primeiramente, parabéns pelo site, magnifico. Eu também sou fançazo de hambúrguer, e ate o dia de hoje estava buscando por informações que completassem aquilo que eu já sabia, andei por diversos sites, e quando cheguei no de vc´s, increível, nunca havia lido uma matéria como essa.

Também gosto dele grelhado na churrasqueira, o sabor não tem igual, no entanto as vezes não compensa acender uma churrasqueira para dois ou três lanches.. kkk .. Ai que me entrava o problema, pois na frigideira nunca consegui deixar aquele ao ponto para mal passado, ate ler esta matéria … rsrsr…

volto a dizer, parabéns pelo site, vocês ganharam mais um fã…

Responder

Ficamos muito felizes por ter curtido nosso site e mais um fã! Obrigado mesmo

Responder

Boa noite, procurei no site de vocês alguma materia que falasse sobre o grelhado na churrasqueira, porem não encontrei.. agradeceria se me mandasse o link

Responder

Ainda não publicamos esta matéria, está em nossas pautas para 2016.

Responder

Adorei Sensacional ! Am HAMBURGUERS …

Responder

Post Sensacional ! Tinha algumas pequenas dúvidas e foram todas esclarecidas !!

Top !!!

Responder

Gostaria de saber se vcs tem dicas de blend, de outros tipos de hamburguer’s

Exemplos: Frango, Cordeiro e etc.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 9:29 pm

Por enquanto não…

Responder

327. Alberto José Gonçalves em 10:53 am

Ao invés de óleo na fritura, use MANTEIGA. Fica com ótimo sabor.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 10:58 am

Sim, mas tem que tomar cuidado para não queimar. A temperatura da manteiga virar fumaça é bem mais baixa, com isso pode deixar um sabor residual. Se for manteiga clarificada, fique à vontade.

Responder

328. Rubens Daniel em 9:35 am

Olá, gostaria de saber como fazer um hambúrguer de carne suina, deve ficar maravilhoso

Responder

Infelizmente ainda não desenvolvemos esta receita, continue nos acompanhando.

Responder

Excelente artigo, de verdade, foi o que me trouxe até o site e o que vai me fazer continuar acompanhando a partir de agora.

Eu moro em Uberlândia, e diferente de São Paulo as opções de açougue e carnes são extremamente restritas, agora que o pessoal tá começando a ver hamburguerias por aqui, realmente muito escasso e aí que de certo modo muitas adaptações teriam que ser feitas pra conseguir algo parecido com o que você fez aí em SP, com isso eu fiquei com algumas dúvidas que talvez você saiba me ajudar:

1) Aqui o Açougueiro não vai ter essa paciência e eu acho, posso estar enganado, que se quer saberá o que fazer se eu pedir pra ele separar os nervos da carne. Se eu pedir pra ele limpar o moedor antes então ele me põe pra fora sem piedade.

Eu teria um resultado muito ruim em fazer esse processo do Açougueiro em casa?

Eu vou destruir a carne se eu triturar em um mixer (não tenho o moedor) e como faço só aqui pra casa talvez não compense adquirir.

2) Pedir pro Açougueiro embalar a vácuo não existe aqui também, simplesmente não existe O que eu poderia fazer é comprar a carne industrializada á vacuo mesmo, tipo um friboi da vida. Já destruí meu hamburguer até aqui? Rs.

3) Pensando nesse cenário onde não temos a cultura de pedir algo muito fora do tradicional pro açougueiro. É comum pedir/comprar a gordura separada? Digo, ele geralmente tem a gordura lá ou tem que tirar de uma carne na hora pra poder me fornecer? Com a costela (que já tem a gordura) de certo modo seria mais fácil fazer o hamburguer então?

Desculpe todaas as perguntas, mas de fato me interessei muito pelo artigo e gostaria de (apesar de estar limitado em cortes de carne) conseguir fazer um bom hamburguer pra desgustar em casa mesmo. Valeu!

Max

Responder

o Guia do Hambúrguer em 10:25 am

Olá Max,

Pedir para o açougueiro limpar a carne normalmente não é problema, mas uma dica é dar uma gorjeta a ele para fazer tudo com mais carinho. Limpar o moedor não ;e essencial, o que vai acontecer é que você terá outra carne misturada, não vai destruir seu hambúrguer não.

Se Não tem como embalar a vácuo, tente usar a carne o mais rápido possível, assim evita a oxidação.

A gordura separada não é muito comum, apenas para hambúrguer, mas se vc usar a costela, peça para ele tirar a gordura e pesar separadamente, isso é bem prático.

Se não tiver jeito, uma forma prática é pedir para ele desossar a costela, adicionar uma ou outra carne todas com a gordura e moa. Para comer em casa já é o suficiente.

Abs e bom hambúrguer!

Responder

330. Otavio em 3:25 pm

Encontrei este site por acaso … e dei muita sorte !

Parabéns pelo excelente guia e pela didática do texto. Obrigado por disponibilizar seu tempo para ajudar os outros.

O hambúrguer foi um sucesso aqui em casa !

Responder

331. Marcio Antonio em 12:15 am

Segui exatamente a receita apresentada aqui no site e meu hambúrguer ficou SENSACIOCRÍVEL!!

Se recomendo?

R: SIMMMM

Responder

332. Siegfried em 1:10 pm

Great! Muito bom. Obrigado. (y)

Responder

333. Fabio em 6:22 pm

Olá!

Será que esses moedores de carne manual conseguem dar uma boa textura na carne?

O que seria melhor, um com a boca nº 5 ou nº10?

Obrigado

Responder

o Guia do Hambúrguer em 6:48 pm

Não chegamos a fazer testes com moedores manuais, então nao podemos responder. Mas alguns que fizerem aprovaram, porém é trabalhoso e cansativo moer carne manualmente.

Responder

334. Taly em 11:56 am

Muito bom! Mega completo e explicativo!

Um comentário e um pedido.

Comentário – Em dado ponto do texto é dito "Além disso, por questões de conservação do alimento NÃO devemos evitar o aquecimento da carne, principalmente a que já foi moída."

Imagino que seria justamente o contrário e que devemos evitar o aquecimento. Acho que esse "não" era pra ser um 'nós" ou nem existir.

Pedido – Rola um guia de açougues nas principais cidades?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 6:53 pm

Olá Taly, voc6e tem toda razão, corrigimos o erro no texto. É uma boa ideia este guia de açougues, vamos ver como viabilizar isso isso.

Responder

335. Rodrigo Hudson em 11:04 pm

só uma dúvida, entre tantos vídeos com receita de carne moida já temperada, o ideal mesmo é usar tempero na carne ou montar apenas com a gordura?

obrigado

Responder

o Guia do Hambúrguer em 12:34 pm

Rodrigo, se você quer fazer um hambúrguer de verdade, esquece carne moída temperada. Tempero usado é apenas sal e pimenta no momento de preparar.

Responder

336. Érico Alves Araújo em 5:37 pm

Senhores.

Parabéns pelo site. EXTREMAMENTE INFORMATIVO E DIDÁTICO.

Tenho uma dúvida quanto a altura da grelha da churrasqueira. Estou utilizando aquelas churrasqueiras em metal portátil que possibilita a carne ficar bem próxima a brasa (MÁXIMO 10cm) e com a brasa no ápice do calor.

– Esta é a melhor estratégia? Tendo em vista que a carne deve ser frita em alta temperatura na frigideira, logo eu deduzi que também deve ser feito o mesmo na grelha da churrasqueira. Por enquanto só deu alegria, MAS SE TIVER ALGUMA DICA SOBRE A ALTURA EU AGRADEÇO.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 9:53 pm

É exatamente isso!

Responder

337. RODRIGO PEREIRA em 3:49 pm

entao no caso nao devo temperar ele com nada antes de ir para chapa? ou posso temperar antes e por na chapa?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 9:54 pm

Você pode temperar no momento que for grelhar. Não deve temperar e guardar na geladeira, por exemplo.

Responder

338. marcos antonio da silva em 9:16 am

Qual a quantidade de sal recomendada para as 7 receitas passadas.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 11:32 am

Marcos, a quantidade de sal é muito relativa, pois pode variar pelo tipo de sal que está usando. O melhor a fazer é você mesmo testar para chegar a uma quantidade própria.

Responder

339. Matheus Borges em 11:55 am

Olá, primeiramente parabenizar o site, vi um blend no Sanduba Insano no YouTube, e Perrone utiliza 70% de patinho,20% de contrafilé e 10% de bacon, dai queria saber se dá um blend saboroso e suculento!

Responder

o Guia do Hambúrguer em 12:30 pm

Olá Matheus, pode dar sim. Nós não temos costume de usar bacon no blend, mas também dá um bom resultado. O melhor é você experimentar e ver se curte também.

Responder

340. Letícia em 1:06 pm

Olá, tenho um pequeno negócio de espetinhos, agora vamos migrar pra algo mais legal e a idéia é uma pequena hamburgueria, gostei muito das desse post me tirou muitas dúvidas principalmente com relação aos custos. Queria saber se vcs tem algum post ou alguma dica para hambúrguer de frango, não achei no site.
Obrigada e parabéns!

Responder

o Guia do Hambúrguer em 5:23 pm

Olá Letícia, para hambúrguer de frango não temos.

Responder

341. Renato Filho em 6:10 am

olá ,

acompanhei a receita sem fazer nenhum alteração , ficou perfeito ! o que está acontecendo é que mesmo fazendo o hambúrguer bem passado está ficando muito sangue dentro dele e quando damos a primeira mordida o pão absorve esse sangue .

o que estou fazendo de errado ?

obs :

para minimizar isso estou tendo que na hora da fritura ficar furado o hambúrguer para sair o excesso de sangue !

grato !

Responder

o Guia do Hambúrguer em 10:32 am

Olá Renato, não fure o hambúrguer durante a fritura, vai perder tida a suculência. Uma dica é que após você fritar o hambúrguer, deixe 1 minuto descansando em um prato para que o líquido se equilibre dentro da carne. Mas é importante que o hambúrguer esteja suculento, com líquido, senão ficará seco e sem sabor.

Responder

 Renato Filho em 6:10 am

obrigado !

Mais já seguia também a dica do descanso por 1min no prato ! mesmo assim o hambúrguer fica muito suculento apesar de estar bem passado , a ponto de ensopar boa parte pão logo na primeira mordida .

vou continuar tentando .

obrigado pela atenção e parabéns pelo belo trabalho !

Responder

 Raquel Cunha em 9:08 am

Renato, bom dia! Qual o seu blend? Onde atuamos os clientes preferem o hamburguer bem passado e isso está interferindo no nosso sabor. Já tentamos de tudo, mas sem sucesso. Será que poderia passar seu blend para testarmos?

Responder

342. Maurício em 12:55 am

Olá, galera, inicialmente gostaria de parabenizá-los pelo excelente trabalho de nos fornecer modos e técnicas de preparo dessa maravilha

chamada hamburguer. Mas cá tenho uma dúvida. Vocês dizem para utilizarmos 20% do peso do blend com gordura, seja do peito, bacon e afins, mas, por exemplo, ao pedir uma peça de acém, de acordo com as suas informações nutricionais tem 20% de gordura por 100g. Já testei com acém somente e o resultado não foi tão satisfatório, uma vez que ficou muito rosado no miolo, mesmo após um bom tempo de cocção. Mas minha dúvida é essa: Posso utilizar as informações nutricionais das peças que irei trabalhar para tentar dar esses 15-20% do teor de gordura desejado? Um forte abraço!

Responder

o Guia do Hambúrguer em 10:35 am

Olá Maurício, não use as informações nutricionais, pois sabemos que a quantidade de gordura vai variar de peça para peça. Quando falamos 20% de gordura, devemos ter o acém limpo e adicionar a gordura, nem que seja a da própria peça. Isso fará com que você tenha controle da quantidade de gordura que está usando. Se não gosta de hambúrguer com o miolo rosado, nossa dica é fazer hambúgueres de menor

gramatura com 100g ou 120g. Hambúrguer de 180g bem passado não dá um bom resultado.

Responder

343. Enrico em 1:36 pm

Olá, gostaria de perguntar: se for fazer um hamburguer de acém por exemplo, posso pedir para moer com a gordura do próprio pedaço em vez de pegar a gordura separada de outra parte do boi? a mesma pergunta para os outro tipos de carnes…obrigado.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 5:22 pm

Pode, mas deste jeito você não sabe quanto tem de gordura no seu hambúrguer. Dificilmente conseguirá chegar aos 20% recomendados.

Responder

344. Helemar Vieira em 8:15 pm

Sensacional esta receita! Fiz e ficou muito bom!

Responder

345. Alexandre Ferreira em 4:28 pm

Olá pessoal!

Sou fissurado em hamburger e, por isto, sempre que posso faço em casa, alterando os blends, de quando em quando. Hoje, fiz meio e meio acém e peito e, ainda, acrescentei a gordura do peito.

Tradicionalmente não se tempera a carne, porque ela é que deve dar o realce, mas não resisto a acrescentar um pouco de salsinha, cebola e alho, apenas para dar um toque. Na chapa, acrescento um pouco de molho inglês sobre o hamburger, além do sal e da pimenta do reino. Fica excelente!!

Minha dica para a maionese caseira é: ao invés de usarem ovo (seja inteiro ou apenas a gema), usem leite integral e siga o resto da receita, acrescentado mostarda, alho, sal, gotas de limão e óleo, até obter a consistência. O sabor fica o mesmo e com uma vantagem: usando leite, a maionese pode ser conservada pelo menos uns 5 dias em geladeira; já a feita à base de ovos deve ser consumida preferencialmente em 2 dias.

Um abraço a todos e parabéns às excelentes dicas do blog. Vocês estão de parabéns!

Alexandre

Responder

346. thiago em 2:08 pm

do tipo “clássicos de São Paulo”…AIAI !!!

A matéria e boa tirando esse comentário

Responder

347. Caio Britto em 7:54 pm

Uma dúvida. Sobre os blends, seria a carne completamente sem gordura e a gordura de uma carne específica né ? Tipo o primeiro blend, que mistura 350g de acem, 350g peito e 350g pescoço (sem gordura) e 250g gordura de peito, né ?

Se eu misturar 350g acém, 350g peito e 350g pescoço já com a gordura que vier, ficará gostoso ? obs: ai no caso não colocaria a gordura do peito.

Responder

É isso, fica gostoso. O problema de você não pesar e separar a gordura é que nunca sabe como será seu resultado final. Vai ter momento que tera 15%, outros 20%, mas não consegue ter certeza do resultado.

quando vierem a Brasília experimentem o hamburguer do Marvin. É muito bom e é feito

com 15% de gordura, dessas redes foi o melhor que já comi.

Responder

Fiz o Hamburguer e ficou maravilhoso, usei 250 g fraldinha, 250g acem e 250g peito com a gordura.

Eu fiz na chapa, mas tenho uma duvida, eu gosto de fazer hamburguer no forno a gas, alguma dica de tempo ??

Responder

o Guia do Hambúrguer em 8:50 pm

Tudo vai depender do teu forno. Para fazer desta forma, unte e esquente bem uma bandeja 200º C. Tire coloque o burger para selar e ponha por volta de 5 minutos cada lado em potência bem alta 200º a 220º C. abs

Responder

350. Joao carlos em 7:42 am

Cara nota 100 mas gostaria de saber sobre como deixar a carne com gosto de defumada..? E a questão do uso do bacon pode explicar mas sobre a diferença …obrigado pelas dicas

Responder

o Guia do Hambúrguer em 11:13 am

Para a carne ficar cm sabor de defumada o ideal é preparar o hambúrguer em uma churrasqueira ou broiler. Existe uma técnica que é defumar o óleo que será usado para colocar na chapa ou panela, mas este não fica tão real. Misturar o bacon na carne é um “tempero” que está adicionando, o resultado final é um hambúrguer com sabor de bacon. Mas não caia na armadilha de substituir a gordura do blend por bacon, isso não funciona. Esperamos ter ajudado.

Responder

351. marizilda em 11:41 pm

Preciso saber se posso colocar creme de cebola, somente, ou mais algum tempero, se posso congelar como um recambole, retirar do freezer e cortá lo um dia antes de colocar na grelha?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 1:11 am

Marizilda, não devemos colocar tempero nenhum misturado à carne. Não gostamos também de congelar hambúrguer, mas se o fizer, use o hambúrguer já pronto. Dá uma olhada em nossa

receita para fazer um hambúrguer caseiro, esta é a maneira que recomendamos: http://guiadohamburguer.com/como-fazer-hamburguer-caseiro-receita-simples-com-passo-a-passo-para-um-hamburguer-perfeito/

Responder

Segui as receitas, fiz com acém e coxão duro. Não teve erro ficou muito bom, muito mesmo. Obrigado pelas dicas, estão muito detalhadas. Abraço, Rafael.

O tempero é colocado apenas no momento de chapear ou grelhar, sal e pimenta do reino.

Responder

Olha, segui os passo a passo é fiquei espantado com o resultado.

Primeiramente não fui tão rígido na proporções das carne (utilizei 400 gr de alcatra e 700 gr de capa de filé com uma boa quantidade de gordura) e não usei nenhum molde ou o papel manteiga,mas ficou top de linha,consegui acerta ao ponto e de ponto para bem passado.

No lugar de dourar o pão com manteiga coloquei a clássica maionese.

Parabéns, para quem tem uma minima noção de cozinha ficou fácil de fazer um lanche gourmet.

Responder

Sensacional!!!!!!!!!! Muito obrigado por esta aula,olha que recentemente participei de um curso ,aprendi mais com vocês.

Responder

Olá, pessoal. Parabéns pelo ótimo trabalgo de vocês, e obrigado pelas dicas. Têm me ajudado muito a melhorar os meus hamburgueres!

Gostaria de saber se já saiu o post sobre como fazer o hamburguer na churrasqueira. Caso não tenha saído, têm alguma dica rápida que possam me dar?

Olá João, ainda não fizemos, mas faremos. Na churrasqueira é um pouco mais complicado, faça com uma brasa alta, essa é a dica principal. abs

Responder

Olá .. obrigado pela resposta, gostei muito daqui ..rs

Aí vai mais uma pergunta.

Tem alguma maneira de conservar o burger aquecido depois de pronto ??

Se sim, qual seria a melhor maneira ??

Pois nos horários e dias de pico, os pedidos acabam demorando muito pra sair, por conta dos burgers ser grelhados na hora, consequentemente, menos vendas.

Sei que não é conveniente no conceito goumert, mas dá pra fazer algo pra manter aquecido o burger pronto, e que não faça perder o “tchã” do grelhado ??

Estou pensando em grelhar meu Hamburguer no “charbroiler” à gás, (Churrasqueira à Gás) fica bom ?? ou se for pra grelhar a gás é melhor fazer na chapa ?

Desde já os parabenizo pelo ótimo trabalho.

Hambúrguer de copa lombo com creme de milho

Felipe Bronze ensina receita de hambúrguer caseiro de copa lombo e creme de milho

23/10/2018 às 10h00

.
.
.

Veja mais em:
Café Da Manhã e Lanches, Hambúrguer, Molho Para Carnes, Na brasa, Receber amigos

45min

6 porções

fácil

Ingredientes

- 900g de copa lombo moída
- 6 pães de hambúrguer integrais
- 4 milhos pré cozidos
- 2 colheres de manteiga
- 1 pimenta dedo de moça
- 1 limão
- 2 xícaras de maionese
- 1 xícara de parmesão ralado
- 1 punhado de salsa
- Sal, azeite e pimenta do reino a gosto

Modo de Preparo

- Comece boleando e moldando os burgers na mão e leve para a brasa numa assadeira perfurada com um fio de óleo, adicionando uma pitada de sal na carne. Faça o mesmo com o milho e acrescente manteiga para tostar.

- Retire os burgers ao ponto e os milhos tostados; na carne, tempere com uma pitada de pimenta do reino moída na hora e umas gotas de suco de limão.
- Debulhe o milho e adicione a maionese, uma pimenta dedo de moça passada na brasa picada, sal, pimenta do reino, parmesão ralado e salsinha picada.
- Toste o pão na grelha e monte os burgers. Numa assadeira perfurada, coloque brasa viva e gratine a maionese antes de fechar o pão.

Olá Breno, pode grelhar a gás sim, fica bem gostoso e com gostinho de churrasco também. Escolher entre chapa e charbroiler é mais uma questão do resultado que quer atingir. Não tem um melhor ou pior.

Cara onde encontro esse aro para modelar?

Pode comprar em lojas especializadas em cozinha ou mesmo nos atacadões como o Assaí Atacadista.

Bom dia!

Primeiramente gostaria de parabenizar o trabalho de vocês!!! Explicações muito didáticas! Tenho uma lanchonete e sirvo Hambúrgueres

artesanais. Tenho duas dúvidas: 1° Com relação ao armazenamento na caixa plástica com tampa, onde uso o papel filme para evitar que o ar entre e estrague os hambúrgueres, tenho que colocar o papel filme sobre os hambúrgueres ou na tampa da caixa plástica? 2° Fazendo esse armazenamento na caixa plástica, quanto tempo a carne pode ficar armazenada nessa caixa sem precisar leva-la ao congelador, somente na geladeira, sem perder a parte “frescura” da carne? Muito obrigado e mais uma vez parabéns!!!

O bom é selar com papel filme e depois tampar. Dá também para colocar uma camada de plástico entre as fileiras de hambúrguer, mas isso às vezes atrapalha a logística de pegar o hambúrguer e por na chapa. O ideal é que você use o hambúrguer no dia em que moldou, sendo assim você na parte da manhã molda o hambúrguer do dia. Isso faz toda a diferença. E obrigado por nos prestigiar!

Boa tarde,

Fiz hoje o hambúrguer, 500 kg de alcatra, 500 kg de colchão duro e 150 kg de Bacon..

Só errei na altura.. Os hambúrgueres ficaram altos demais.. Mas saborosissimos..

Posso fazer uma combinaçao de 400 gr de acem, 400 gr de fraldinha e 200gr de gordura de fraldinha? Fica bom essa combinaçao?

Sim, claro! Experimente e chegue no que gosta mais.

Posso fazer esse hambúrguer num grill ?

o

Com certeza!

Parabéns pelo artigo. Excelente.

Comprei picanha moída antes de ler essas dicas. Como faço agora? Qual melhor carne para misturar?

Abraços

Responder

Olá Mirela, a Picanha não é uma carne que indicamos para fazer hambúrguer. Bacon você pode misturar, mas tente experimentar um dos blends desta receita e veja se gosta.

Olá, quero parabenizá-los pelo texto: Incrível. Ainda não testei nada, mas já percebi o quanto de

trabalho deu para o construir. Senti o quanto de tentativa e erro vocês tiveram para chegar nos seus blends. Hoje, ao tentar fazer meu primeiro hamburguer(antes de ver esse site), percebi que eu tinha acertado no ponto, a cocção pareceu perfeita, ficou lindo, mas na hora de provar, percebi que o hamburguer estava sem gosto, não estava ruim, mas sem sabor. Aqui achei o motivo: utilizei uma carne completamente sem gordura! Seguirei seus blends nos próximos e volto para comentar no que deu!

Ficamos muito felizes em ajudar a todos fazerem um bom burger!

Olá, minha dúvida é sobre qual melhor carne escolher e nesse caso vocês comentaram que a costela, que se moída e misturada com a própria gordura dá um ótimo hambúrguer e neste caso pode até ser usada sozinha, porém, tenho dúvidas em relação a qual tipo de corte de costela se deve usar ou e qual que vocês usam, RIPA ou PONTA DE AGULHA, e sabendo que a costela e dividida em 4 tipos de cortes (1- A parte mais alta: mais dura e com muito osso, 2- parte central, 3- parte lateral: capa de filé, 4- parte do vazio: fraldão),

qual seria a melhor parte para ser usada a fazer hambúrguer?

Responder

Com exceção da ponta de agulha, todas dão um bom resultado. Bom burger

Responder

Estou pesquisando sobre um corte de costela ideal para incorporar a um blend que quero montar na seguinte proporção: 40% de acém, 30% de costela e 30% de peito, usando a gordura da costela. descobri que a costela traseira tende a ser mais macia que a dianteira, cortes traseiros de costela mais próximos ao filé são melhores? Vocês usam que tipo de corte da costela ou o mais usado? E qual proporção da carne em kg eu peço, pois na hora de pesar a costela o açougueiro conta com osso e gordura que, obviamente, está incluso no peso… para 300g peço 600g? Seria mais ou menos assim : 450g de acém + 350g de costela + 350g de peito + quantas gramas de gordura da costela? ou uso a costela só sem osso?

Estou completamente convencido que é assim que se faz um hambúrguer perfeito.

gostaria de saber se tem como fazer este hamburguer caseiro em uma fritadeira eletrica, quantos graus e min coloco???

Responder

Só faz sentido fazer em uma fritadeira se fosse empanado, hambúrguer não é o tipo de fritura de imersão.

Olá! Qual seria o peso ideal para fazer minI hambúrguer?

Depende do tamanho do seu pão e da altura que gostaria de fazer. Pode iniciar a testar com 90g em um aro com diâmetro menor.

Fiz algumas vezes o blend, moendo bacon junto a carne, e o resultado foi sempre um sabor incrível. Que acham ??

É uma possibilidade, o importante é você chegar a um resultado que te deixe satisfeito. Bom burger

parabéns 10 mil vezes parabéns… vocês me ajudaram muito.

olá, superr adorei as dicas de vcs, ajudam muito meeesmo.

eu tinha a ignorância de que tinha q temperar, por farinha, cebola picada. efim…500 coisas q vejo ser desnecessárias. Obrgada, irei testar esse findi =)

Salve!

Chefe, gostaria de saber sobre acrescentar depois de pronto ervas tipo manjericão ou hortelã frescos?

Outra coisa, o que acha de acrescentar bacon durante a passagem da carne no moedor?

Sobre o pão; o que acha de trocar o velho pão de hambúrguer, por um pão francês no mesmo formato redondo, feito sob encomenda?

e pra incrementar uma pequena porção de creme cheese ?

Aguardo retorno

Responder

o Guia do Hambúrguer em 9:43 am

Neyvaldo, tudo que disse pode ser feito e pode dar um bom resultado. Se colocar bacon na mistura da carne, lembre-se que o sabor também

será alterado, mas também dá um bom resultado. Bom burger

Responder

375. Lucas em 7:37 am

Gostaria de agradecer a vocês pela receita. Foi um sucesso lá em casa! Parabéns pela extensiva pesquisa e detalhamento do passo a passo. Obrigado!

Responder

o Guia do Hambúrguer em 5:47 pm

Ficamos felizes em ajudar a todos comerem hambúrguer de verdade!

Responder

376. Renan Freitas em 2:10 am

boa noite

tenho uma duvida…estou comprando um forno combinado Rational…o sabor vai ficar o mesmo???ou vc me aconselha chapa mesmo?????

parabens pelo site, otimas dicas

Responder

o Guia do Hambúrguer em 11:18 am

O forno combinado pode ajudar na logística caso voc6e tenha que soltar muitos burgers de uma só vez, mas não fica a mesma coisa da chapa, pois o hambúrguer fica melhor na chapa ou grelha. Nós aconselhamos voc6e a usar a chapa mesmo.

Responder

377. Claudio Souza em 2:04 pm

Boa tarde!

Gostaria ver postagem de receita de hamburguer de Frango e Picanha. Grato.

Responder

378. Riccardo Melchiades em 6:12 pm

Que matéria! Excelente. Muito bom mesmo, ouso dizer que é a melhor em nossa lingua. Parabéns man, virei fan do site nesse momento!

Responder

379. Leonardo em 4:28 pm

Nossa que verdadeira aula esse post, é incrível como os detalhes interferem diretamente no resultado final, muita gente acha que é simples a execução de um bom hambúrguer, mas nem

imagina que qualquer deslize pode influenciar negativamente!

Gostei muito dos blends que vocês passaram, usei como base o primeiro blend da lista e fiz algumas adaptações para o meu gosto!

*400g Fraldinha +325g Peito + 325g Acém + 150g gordura do Peito + 100g gordura da fraldinha

Basicamente dei uma reinventada nas pesagens das carnes, substitui o pescoço pela fraldinha e integrei 100g da gordura da própria fraldinha!

Particularmente eu acho o sabor da fraldinha fantástico, quis deixar o hambúrguer com um paladar mais característico, ficou top demais!

Responder

o Guia do Hambúrguer em 3:10 pm

Ficamos muito felizes, a ideia ;e que nós damos a receita e todos possam escolher ou criar a sua preferida! Parabéns

Responder

380. Marcelo em 4:42 pm

boa tarde, gostaria e falar que dfiz com a costela gaucha que vc deixou a recita muito bom mesmo,

gostaria de saber de pão vc conhece e poderia me passar uma receita?

Conhecemos e em breve faremos um post com uma receita de pão para ser feito em casa!

Responder

1 kg de patinho com 300 gr de bacon, pedi para tirar o couro e moer os dois juntos! Ficou otimo!

Geralmente as grandes hamburguerias usam a carne de peito e acém para fazerem os seus ham burgueres?

Depende da hamburgueria, cada um tem sua receita.

Quando peço a fraldinha ela já vem com a gordura na própria peça … Ainda devo acrescentar mais gordura ? Ou só misturar uma outra carne nessa peça ? O avougue vende somente a gordura do peito ?

É bom limpar a fraldinha, assim como fizemos e pesar a gordura separado. Se for menos preciosista que a gente, use a carne com a própria gordura, a parte ruim é que nunca saberá quanto está usando de gordura na proporção e um hambúrguer não ficará igual ao outro.

Responder

384. Francisco de Assis Souza de Oliveira em 10:36 pm

Boa Noite

Vocês oferecem curso presencial sobre hambúrguer e molhos?

Att,

Francisco de Assis S. de Oliveira

Responder

o Guia do Hambúrguer em 10:18 am

Ainda não Francisco.

Responder

385. Allan Pastano Lemos em 10:30 am

Bom dia,

Muito boa explicação, mais claro que isso impossível.

Iniciei a leitura do texto com o pensamento de produzir para consumir em casa com família e amigos.

Porém no decorrer do texto fui visualizando uma possibilidade de negócio e queria alguma opinião e sugestão.

Caso queira produzir os hamburguers desta forma artesanal, embala-los à vácuo e vende-los em pequenos freezers dispostos em delicatessem, mini-mercados, etc. Eles suportariam bem a manutenção do gosto diferenciado das carnes por um tempo comercialmente aceitável?

Essas mesmas receitas, caso queira recheá-los com tipos de queijos, cebola caramelizada, ou outros itens, poderiam também ser congelados à vácuo para comercialização sem interferir na qualidade da carne?

Desde já agradeço a atenção o grande trabalho de vocês

Allan P Lemos

Responder

Sim, a melhor maneira seria usar um supercongelador para congelar a carne e depois colocar no vácuo. Se tentar colocar no vácuo sem estar congelado a carne deforma e se congelar normalmente demora muito tempo. Pode rechear

à vontade, fica legal. Lembrando que um hambúrguer congelado não tem o mesmo sabor do fresco.

Responder

387. Alex em 3:19 pm

Sensacional estou começando a me aventurar em fazer hambúrguer para meus amigos foram ótimas dicas quando possivel postar tipos de molho, saladas,para acompanhar obrigado e valeu.

Amei as dicas. Estou pensando em abrir uma hamburgueria e ando pesquisando idéias e o guia do hamburguer é perfeito.

Espero agira dicas de combinaçoes de queijos, molhos, maioneses. acho que não só eu, como todos, estamos esperando por essas novidades.

Boa noite

Responder

389. Marcos em 10:24 am

Existe problema em acrescentar alho, cebola, salsinha e cebolinha no blend? Sem sal, nem pimenta.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 12:30 pm

Existe sim, primeiro porque a cebola, a salsinha e a cebolinha oxidam em tempos diferentes em relação à carne. Na hora do preparo, a cebolinha acaba queimando e a carne nem fica pronta, por exemplo. E por que colocar cebola, salsinha e cebolinha no blend? Na nossa opinião estes são acompanhamentos e não fazem parte do hambúrguer, nossa recomendação é preparar a aparte e juntar na montagem.

Responder

390. mikaelle em 11:40 am

Olá, boa tarde. Amei as dicas.

Só uma dúvida. A carne não fica sem sal ao meio? Ou o sal se distribui por dentro da carne?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 1:29 pm

Não fica não, o sal na superfície já é o suficiente, por isso pode colocar uma quantidade razoável para poder sentir o gosto direitinho. Lembre-se de salgar os dois lados da carne.

Responder

391. Diana Marilia Arenas em 12:07 pm

Parabéns!!! Mil vezes parabéns! E muito obrigada por compartilhar tanto conhecimento!

Fui convidada a criar umas receitas de hambúrgueres para um novo estabelecimento e o que aprendi com vocês tem me ajudado muito.

Ainda fiquei em dúvida, porém, quanto à dinâmica na preparação da carne. As hamburguerias vão moendo o blend acompanhando a demanda ou preparam os hambúrgueres e os deixam cobertos na geladeira? Nesse caso, por quanto tempo?

Um abraço!

Responder

o Guia do Hambúrguer em 7:59 pm

Normalmente as hamburguerias artesanais preferem fazer hambúrguer todos os dias e guardam na geladeira por até 48h ou até 72h bem cobertos. abs

Responder

392. Diego Vieira em 10:29 am

Guia do Hambúrguer o que dizer sobre esta matéria, SENSACIONAL melhor matéria sobre hambúrguer que eu vi na minha vida, vocês estão de parabéns , assim fica fácil fazer hambúrguer vocês deram uma aula perfeita e muito bem detalhada, foi uma verdadeira consultoria, continuem assim.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 8:01 pm

Nós que agradecemos, compartilhar nosso conhecimento ajuda a todos a fazerem bons hambúrgueres e também sempre elevar o nível dos estabelecimentos e dos hamburgueiros de plantão. Ficamos feliezes em ajudar

Ai companheiro!

Segue toda a engenharia do hamburguer caseiro.

Responder

Gostaria de parabenizar pelo blog em especial por esta matéria ficou sensacional.

Gostaria de uma ajuda fiz um caseiro seguindo todas as dicas, descansei o hambúrguer e selei o pão, só que na hora de comer, o hambúrguer

soltou muito liquido, como faço para evitar isso. Obrigado.

Olá, Boa noite!!

Gostaria de saber qual a chapa ou grelha para trabalhar (Marca, Modelo). Estou abrindo um delivery e gostaria de ter os hambúrgueres com um tempo ideal para não atrasar os pedidos. Entendo que vamos pegando isso com o tempo. Mas existe a temperatura ideal e o tempo?

Itens que faltam para meu delivery

– Papel Manteiga Silkado

– Sacola papel Kraft Silkada

– Receitas de molhos p/ diversificar os sanduiches.

Obrigado!

Responder

o Guia do Hambúrguer em 11:27 am

Olá Ítalo, neste caso você precisa de uma consultoria. Tudo depende de quanto dinheiro você tem para gastar, volume esperado, tamanho da cozinha etc. Nós damos dicas e receitas que podem ser usadas profissionalmente, mas não

podemos dar uma consultoria. Caso deseje algo nessa linha, mande um e-mail para escreva@guiadohamburguer.com e indicaremos um profissional para te ajudar. abs

Responder

396. BETAO em 12:59 am

BOA NOITE, sou lancheiro a 15 anos e ultimamente venho testando varios blends diferentes, porem estou tendo problemas com o tamanho do hamburguer. ele encolhe muito . gostaria que me ajudassem nesse sentido e se possivel uma dica de um blend que emplaque. grato pela atençao e um abç a todos

Betão, blend é algo muito particular, nós apreciamos as carnes do dianteiro, sempre dão muito certo. Quanto ao hambúrguer encolher o problema principal é a quantidade de gordura, não pode ultrapassar 20%, senão ten que fazer um hambúrguer mais pesado para que a carne fique do tamanho ideal.

Responder

397. Márcio Silva em 1:05 am

Boa noite.

Gostaria de compartilhar com vocês o blend de patinho com costela gaúcha.

Peçam para moer o patinho uma única vez para que gostam da carne mais rústica.

Na sequência escolha uma costela carnuda com pouca gordura, peça para moer 2 vezes.

Utilizei aproximadamente 70% de patinho com 30% de costela, a gordura com o sabor da costela e a maciez do patinho, ficou fantástico.

Para temperar utilizei umas folhinha de hortelã, paprica picante, pimenta do reino e oregano.

Para acompanhar coloquei pepino em conversa com uma cebola roxa puxada no azeite e shoyu com queijos cheddar e mussarela.

O pão utilizado foi o tradicional e o australiano de hambúrguer.

Ficou muitoooooo bom!

Recomendo.

Responder

398. vinicius em 9:32 am

cheguei agora no site e entendi que na receita de hambúrguer de carne bovina a gordura que é

adicionada também é bovina. Se sim, qual deveria ser usada? Há alguma regra básica. Grato Vinicius

Responder

o Guia do Hambúrguer em 2:24 pm

Sim, gordura bovina. Você pode usar qualquer tipo de gordura, inclusive das peças que você for usar para o blend. Senão pode usar a gordura do peito ou da costela que terá um ótimo resultado. abs

Responder

399. daniel em 11:06 pm

Estou querendo abrir uma lanchonete e gostaria de saber como faco pra fazer hambúrguer recheado

Responder

o Guia do Hambúrguer em 11:54 am

Olá Daniel, esta receita ainda não divulgamos, aguarde.

Responder

400. Fernanda Trindade de Almeida em 9:14 pm

Por favor essa carne peito é a ponta de peito?

no aguardo

att,

Fernanda

Responder

o Guia do Hambúrguer em 11:57 am

Exatamente!

Responder

401. Wellerson Michael em 9:41 pm

Pessoal, muito obrigado pelas receitas dos hambúrgueres e, principalmente pela dedicação e paciência que têm com os leitores! Fiz a receita com maminha, fraldinha e maçã de peito, na proporção que vocês ensinaram e ficou MARAVILHOSO! Todo mundo elogiou bastante! Obrigado mais uma vez e sucesso sempre!

Responder

402. JAIR LACERDA em 4:24 pm

Comprei as carnes na medida, ficou simplesmente SENSACIONAL !!!

Responder

403. Daniel grossi em 2:37 pm

Gente estou abrindo um food truck e ja pedindo desculpas desde já nao sei oq seria a carne do peito

aguem pode me explicar???

que tipo de carne ou corte é esse …

e parabéns pelo post muito legal já virei fã…..

Responder

o Guia do Hambúrguer em 12:12 am

Carne do peito é da parte frontal inferior do boi. abs

Responder

404. Jose armando em 12:09 am

Adorei pela dica esta muito esclarecida foi bom de mais muito obrigado

Responder

405. celina em 2:45 am

eu tenho uma lanchonete que vendo hambúrguer , e cada dia meu movimento aumenta mais depois que descobri o guia do hambúrguer. Fiz a receita com vários brend e todos ficaram ótimos. Mas

gostaria de sanar uma dúvida com vces, eu fiz um hambúrguer de 180 g mas encapei com fatias de bacon e levei na chapa, ficaram ótimos. A minha duvida é se da para congelar eles já encapados ou não? e se poder congelar como descongelar? e como chapear?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 8:37 pm

Congelar você pode, mas não recomendamos. Porque hambúrguer congelado não fica tão gostoso quanto o fresco. Caso você congele, a forma correta é usar o “Supercongelador” que é um equipamento de um custo elevado e depois de congelado colocar no vácuo. Para descongelar, o ideal é deixar pelo menos 24h na geladeira para ele descongelar naturalmente (fora do vácuo).
abs

Responder

406. Tássia Silva em 12:58 pm

Oi Gente, gostaria de saber pra essa quantidade de carne (1,8Kg) quantos hambúrgueres eu consigo fazer em média? Obrigada desde já.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 11:21 am

Olá Tássia, usamos fazer hambúrguer de 180g com 11cm de diâmetro. Assim esta receita renderia 10 burgers. abs

Responder

407. LUIZ JORGE em 7:11 pm

Boa noite! Pessoal, mandei um mensagem para vocês pelo campo contato e não obtive retorno. Estou indo abrir uma hamburgueria e tinha interesse em uma consultoria de vocês.

Hoje sou gerente de um grupo de churrascarias e resolvi abrir meu próprio negócio. A consultoria que necessito seria especificamente na área que já deu pra ver que vocês entendem e muito: cardápio e estrutura da cozinha (equipamentos necessários). O resto já tenho tudo pronto. Acho que seria bacana trocarmos uma idéia. Fora que o intuito seria ter mais uma casa oferecendo hamburguers de qualidade e em uma região carente. Pesquisei e vi que nesta cidade com mais de 01 milhão de habitantes, tem apenas 02 hamburguerias, sendo que uma delas é bastante criticada. Desde já agradeço a atenção.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 2:42 am

Olá Luiz, acho que não recebemos. Por favor envie para escreva@guiadohamburguer.com

Responder

408. marcelo em 10:51 am

Muito bom

Responder

409. ROBERTO em 3:36 pm

Boa tarde! Na hora de escolher o sal, tem que ser sal refinado ou pode ser sal grosso para dar aquele sabor de churrasco?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 10:51 am

Você pode usar o fino ou grosso, depende mais do seu gosto. Nós usamod o grosso moído no moedor de sal. abs

Responder

410. Bruna em 2:50 pm

essa receita, com 1,8kg, dá aproximadamente quantos hambúrgueres?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 10:52 am

10 Hambúrgueres de 180g!

Responder

411. Frederico em 8:48 am

Quantos gramas deve ter um hambúrguer?

Responder

Depende do resultado que você quer chegar: carne alta para dar ponto, fino, super alta…em gramas normalmente tem 120g, 180g e 200g. Mas voc6e pode ver qual o peso melhor para que o hambúrguer fique do tamanho do pão e com a altura que preferir. abs

Responder

Olá…. posso fazer o hambúrguer sem a gordura, pois será servido para crianças e gostaria de um hambúrguer mais saudável.

Responder

Pode, mas vai ficar seco e sólido. Use pelo menos 10 a 12% de gordura que é a porcentagem de qualquer carne moída que encontra no supermercado. E cuidado para não servir hambúrguer todos os dias para crianças. abs

Responder

Gostaria de dar uma dica de compra da carne no açougue:

peçam uma peça de alcatra, ela vem com a picanha, maminha e o miolo da alcatra, o aproveitamento para esse tipo de receita é excelênte e paga-se bem menos, o preço no açougue que compro o kg de qualquer destas carnes tirando a picanha que é mais cara, eu pago R$ 25,00 e o da peça R$ 17,90; Veja bem, uma variedade de carnes de 1º por um preço bem legal!!! Perguntem ao seu açougueiro.

Responder

414. Marcel em 11:33 am

Olá, tenho uma dúvida, no açougue descobri que há dois tipos de fraldinha, uma conhecida como pacú ou bife do vazio e outra com um pedaço de

gordura utilizada para churrasco. Qual delas devo usar para o hamburguer?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 9:15 pm

Olá Marcel, para o hambúrguer não existe diferença, compre o que tiver mais barato, moa com 20% de gordura e terá um ótimo resultado. abs

Responder

415. Alex Batista em 10:31 pm

Olá pessoal!

Venho aqui apenas para mostrar minha inteira satisfação e felicidade em saber que existe um grupo de pessoas(vcs!) que passam receitas maravilhosas de hambúrgueres e afins com toda boa vontade do mundo, clareza e educação.

Muito obrigado !

ABC

Responder

o Guia do Hambúrguer em 9:09 pm

Nós que agradecemos Alex~abs

Responder

416. Alexandre em 5:13 pm

Muito bom os comentários de vcs!! parabéns

me passaram uma receira de blend

1/3 de contra fié com gordura

2/3 de fraldinha sem gordura

moer 1x somente

gostaria da apreciação de vcs!!

abs

Responder

o Guia do Hambúrguer em 5:56 pm

Alexandre, o que recomendamos é usar as carnes sempre sem gordura e pesar para ter os 20% exatos. Fazendo desta forma não tem erro. abs e bom burger

Responder

 Alexandre em 3:08 pm

obrigado pela resposta, deixa ver se entendi.

se for um blend dessa receita por exemplo contra-filé e fraldinha sem gordura e por exemplo

para 1 kg , 20% no caso 200 gramas de gordura, seria isso?

E no caso, que gordura eu peço?

Responder

417. junior Risden em 2:11 pm

Fiz meu primeiro hambúrguer ontem. 180g, usei peito, patinho e costela. Ficou muito bom, to ansioso pra experimentar novas receitas.

Parabéns pela matéria.

Responder

418. Guilherme em 1:19 am

Olá! Parabéns pelo site!!!

Seguindo as informações aqui contidas, preparei meu primeiro hamburguer caseiro.

Blend:

300g de acém

300g de peito

500g de fraldinha

170g de gordura de coxão duro (vi em um comentário que é da mesma peça aonde sai a picanha, resolvi testar).

Fiz grelhado. 5 minutos de grelha, põe o queijo cheddar pra derreter e aí foi só comemorar. Foi sucesso aqui em casa e vai virar uma tendência fazer sempre hahaha. Tudo isso graças a iniciativa de vocês. Espero que vocês estejam tendo um bom retorno.

Dúvida:

O acém e o peito são obrigatórios como uma das carnes do blend? Tipo, sempre por acém ou peito e aí sim variar nas outras duas carnes?

Vejo que em muitas receitas está presente o acém e o peito. Pensei em fazer o próximo blend com carnes que considero mais saborosas, como uma mistura de filet mignon, costela, e um pouco de picanha e gordura de peito ou coxao duro. Deve ficar bom, né? Rs.

Como receita colocaria pão australiano, bacon, alface, tomate, cebola roxa, queijo mussarela ou cheddar.

Um abraço a toda equipe do Guia do Hamburguer.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 11:15 am

Olá Guilherme, que bom que foi útil a voc^e que gostou, esse é nosso maior retorno.

Quanto ao blend, o acém e peito não são obrigatórios não. Eles são muito usados pois têm uma ótima relação custo x benefício, então comercialmente falando valem a pena pois têm um sabor muito bom e o preço barato. Você pode usar a carne que preferir, patinho, coxão duro, costela e outras são muito boas também.

abs e bom burger

Responder

419. Júnior em 10:17 pm

Olá, muito boa a matéria! Agora como foi falado, é importante começar escolhendo uma carne fresca e não congelada e que devemos pedir para o açougueiro limpá-las separadamente e cortá-las… mas se não acharmos um açougue legal ou um açougueiro legal? como limpamos essas carnes?

como não confundir gordura com nervo? tem como dá uma dica de como posso limpar um miolo de acem por exemplo!

Responder

o Guia do Hambúrguer em 11:55 pm

Olá Júnior, neste caso é um pouco complicado conseguirmos explicar via comentários. Mas podemos pensar em fazer uma matéria sobre isso, é uma boa ideia. Obrigado

Responder

420. Paulo Britto em 6:17 pm

Parabéns pelo site. Excelente.

No caso da Fraldinha, não existe uma separação bem definida entre a carne e a gordura (como um contra-filet por exemplo) e existe uma até certa dificuldade em separa-las.

Sendo assim, poderíamos atribuir um percentual de gordura na peça como um todo.

Neste caso qual o valor de um percentual aceitavel ?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 12:02 am

Continue usando os 20%, mesmo no caso da fraldinha. Um pouquinho a mais não fará mal algum. abs

Responder

421. Andreas Luiz Knorr em 4:44 pm

Prezados do Guia do Hambúrguer.

No momento de moer as carnes qual medida de disco vocês indicam?

Como devo misturar as carnes?

Posso utilizar batedeira ou masseira?

Contando com seu retorno desde já muito obrigado e parabéns pelo site.

Saudações do Gourmand.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 12:04 am

Depende do resultado que você preferir. Não tem um jeito “certo” ou “errado”, existe o jeito que você preferir. Nós usamos o médio e moemos duas vezes, dá um bom resultado. Para misturar as carnes, faça isso antes de moer, fica mais fácil. Depois de moer a 2ª vez você completa a mistura, mas depois de moído não recomendamos ficar manipulando muito a carne. abs

Responder

422. Yury em 12:47 am

sem querer abusar da boa vontade de responder pintou outra duvida. esses 3 dias que vc disse que dura seria resfriado ou congelado?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 12:04 pm

Olá Yuri, resfriado 3 dias (para uso não comercial). Em hamburguerias a partir do momento que você manipular a carne moída terá 24h para servir ou deve descartar. Congelado a -18º a validade é de 90 dias. abs

Responder

423. Yury em 12:42 am

e qual a temperatura que aconselharia para estar grelhando o hamburguer?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 12:04 pm

Se for resfriado, entre 0º e 5º. Congelado a -18º é o ideal.

Responder

424. Yury em 12:34 am

por exemplo quando descongelamos a carne com um dia de antecedência ela irá liberar liquido, devemos deixar a carne mergulhada nesse liquido até a hora de preparar?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 12:05 pm

Este líquido significa que sua carne perdeu suculência, o ideal é que ela perca o mínimo de líquido possível. abs

Responder

425. Ana Paula em 8:32 pm

O que colocar na chapa para assar o hamburguer?

qual o tempero da carne? apenas sal ou mais algum outro tempero na hora do preparo da carne?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 11:21 am

Não se usa qualquer tempero em hambúrguer, o sabor da carne deve ser o principal. No momento de chapear coloca-se sal e se quiser pimenta do reino. abs e bom burger

Responder

426. Fabio em 12:02 am

Pode usar processador ao invés do moedor? Em que isso afetaria?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 11:16 am

Pode sim, isso significa que sua carne ficará com pedaços maiores, vai mudar a textura final. E se vc deixar muito tempo pode virar um patê. Tem que chegar a um meio termo. abs e bom burger

Responder

427. marafon em 11:29 pm

carra parabéns, sou de Chapecó SC,

adorei as informações

Responder

428. Joao Paulp em 6:30 am

Fiz uma de acem, peito, maminha e gordura de picanha, ficou ótimo!

Responder

429. Dr.Pet em 5:15 pm

Pessoal, segue mais um blend para hamburger artesanal. Fiz em casa e ficou firme, molhadinho e saboroso.

60% de Capa de Filé

40% de Fraldilnha

Não precisa de gordura extra, ambas carnes suprem a necessidade.

Experimente fazendo um hamburger fino na hora de (Fritar, grelhar, assar) coloque um pouco de glutamato monossódico (Ajinomoto) e sal a gosto, o hamburger ficará igualzinho a uma dessas redes de Fast Food.

Responder

430. Frederico em 3:49 pm

primeiramente gostaria de agradecer ao site pela ajuda que tem nos dado, futuros donos de hamburguerias. Estou na fase final de montagem da minha hamburgueria e estou tendo um pouco de dificuldade com o tamanho do molde do meu hamburguer. Ele será de 180g. Comprei no e-bay uma forma de 4,5″ (11,43 cm) com altura ajustavel. O problema é que quando chapeio, ele diminui de tamanho ficando menor que o pão

(11cm). Devo mudar a forma? Qual seria o melhor tamanho de forma para um pão de hamburguer de 11cm (dimensão e altura)?

Responder

431. vitor em 11:51 pm

Ótimo o site!

Fiz o blend 1 e ficou ótimo mas a carne estragou no dia seguinte, sabe me dizer o prq?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 4:13 pm

Olá Vitor, isso pode ser devido à manipulação, temperatura, armazenamento dentre outros. Use luvas para manipular, armazene na geladeria bem gelada e dentro de sacos plásticos ou recipientes vedados com tampa. abs

Responder

432. fernando em 1:58 pm

Olá, por se tratar de uma carne gordurosa e de sabor acentuado, o Cupim ficaria bom em algum blend?

Desde já agradeço

Aguardo.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 2:09 pm

Olá Fernando, sim ficaria. Ainda Não fizemos testes usando o cupom, mas faremos e publicaremos. abs

Responder

433. Bruno em 12:06 pm

Boa tarde!

Parabéns pelas dicas dos Blends

Gostaria de saber qual das carnes traz um gosto mais acentuado no hamburguer caseiro, aquela que deixa o blend com gosto diferente dos industriais. Tentei fazer com fraldinha e não gostei muito do gosto. Moro em BH e fui até uma hamburgueria e o bend era simplismente magnífico. O Bife ficava meio vermelho por dentro mas não estava cru e o tempero estava demais porém, acredito que não estava temperado somente com sal…

Responder

o Guia do Hambúrguer em 12:35 pm

Olá Bruno,

Os hambúrgueres industriais não são 100% bovinos, normalmente levam carnes de aves e suínos. Além disso são cheios de tempero, para dar gosto na carne. As características que você comentou podem ser atingidas com qualquer corte de carne respeitando a porcentagem de gordura e de preparação para deixar a carne ao ponto. Neste caso o ideal é você estar até chegar no resultado que espera.

Se quiser usar tempero, você pode fazer, só não recomendamos pois nossa opinião é que o tempero disfar;ca o sabor da carne. A ideia de preparar um hambúrguer é como preparar um churrasco ou outra carne, o sabor está nela.

abs

Responder

434. Rafael Zerlotini em 3:44 pm

Boa tarde,

Alguma receita de como fazer o bife de frango e bife de pernil?

Obrigado

Responder

435. Mauricio em 9:00 pm

Opa, gostaria de saber de quem já fez o blend com gordura do peito, se quem comeu n se encomodou sentindo os pedaços da gordura? me pareceu uma gordura que não se dissolve como usando apenas fraldinha com bastante gordura, por exemplo

Responder

o Guia do Hambúrguer em 2:39 pm

Maurício, neste caso recomendo que moa 2x para a gordura misturar bem na carne. Outro ponto é a gordura não estar tão gelada, isso faz com que na hora de moer ela de misture melhor. Se você chegar num resultado com a gordura sendo sentida depois de preparar o hamb;urguer, a moagem não foi feita corretamente. abs

Responder

436. Rafael Zerlotini em 3:11 pm

Fiz com a maçã de peito..Ficou gostoso, mas sinto q faltou algo.Da próxima vez, vou procurar por oque me indicou.

Muito obrigado.

Responder

437. Rubens Mauro em 11:32 am

Fiz como você disse na receita e ficou maravilhoso, apenas usei costela moida (respeitando 20% de gordura) e acém moido, na churrasqueira com fogo alto…toda gordura derrete e dá um sabor unico. Estou sofrendo apenas para achar o pão ideal…o restante do conjunto fez sucesso…P.S. aceito sugestão para qual melhor pão usar.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 11:11 am

Olá Rubens, Se você estiver em São Paulo existem várias opções como o pão do Shimura, Casa Vitoriana (vende no Pão de Açúicar) e outros artesanais feitos em padaria. Os fabricados sempre deixam a dessejar, mas o menos fraco ;e o da Wickbold. abs

Responder

o luciano dias martinez em 3:44 pm

Pao de brioche

Responder

438. Rafael Zerlotini em 5:54 pm

Boa noite,

Fui no açougue e acharam q era peito de frango.

Acabei comprando Maçã de Peito..Era isso mesmo?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 9:13 pm

Não, não é peito de frango. O hambúrguer é 100% bovino, já aconteceu isso conosco. Quando o açougue não sabe o que é peito de boi, você pode traduzir dizendo que é costela gaúcha sem o osso. Se você comprou uma parte do dianteiro vai acertar! =]

Responder

o Jacqueline em 2:53 pm

Aqui em Minas o peito também é conhecido por maçã de peito.

Responder

439. Eduardo em 5:40 pm

Fiz o Blend 1 exatamente como sugerido mas fiz na churrasqueira, ficou maravilhoso. Fica essa dica e obrigado aos mantenedores desse espaço

Responder

440. Glaucia Vieira em 10:30 am

Olá!!

Moro no ceará e as carnes aqui não tem comparação com as carnes do sul e sudeste, minha dúvida é a seguinte, posso misturar 500g de acém e 200g de bacon para subustituir a gordura? pretendo vender hambúrguer no bafo e quero fazer testes com varias carnes até achar a mais suculenta. Se não for pedir de,ias você pode passar receitas de molhos para jogar no hambúrguer.

grata!!!

Responder

o Guia do Hambúrguer em 5:37 pm

Olá,

Pode sim é uma prática bem comum, mas altera o sabor. Quando você usa só gordura o gosto fica apenas da carne. abs

Responder

 eduardo em 8:13 pm

voce pode me sugerir algumas opções de blends que na sua opinião seriam as misturas ideais ??? estou abrindo uma hamburgueria. abraço

Responder

 Eduardo em 2:13 am

Ola, voce pode me sugerir algumas opções de blends que na sua opinião seriam as misturas ideais ??? estou abrindo uma hamburgueria. abraço

–

Responder

441. André em 10:33 am

Muito bom esse espaço, porém, tenho uma d

Qual a quantidade de “carne de hamburguer” por pessoa?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 5:43 pm

Um hambúrguer tem normalmente 180g e é considerado um hambúrguer grande, satisfaz uma pessoa com apetite médio. abs

Responder

442. EDUARDO em 5:29 pm

PESSOAL PRECISA DE OPÇÕES DE BLENDS !

AGUARDO O MÁXIMO DE SUGESTOES POIS QUERO INICIAR OS TESTES PARA DEFINIR QUAL BLEND USAR.

AGUARDO VOCES

ABRAÇO!!!

Responder

443. Janison Silva em 5:49 pm

PESSOAL, UMA VEZ FIZ UM BLEND ASSIM: PEGUEI UMA PEÇA DE PICANHA COM 1,2KG MAIS OU MENOS, COM UMA CAPA DE GORDURA GROSSA E UMA PEÇA DE FRALDINHA, COM UM POUCO DE GORDURA TAMBÉM. FICOU MAGNIFICO!!!!!!!! EXPERIMENTEM ESSE BLEND E DEPOIS FALEM AQUI

Responder

444. eduardo em 4:20 pm

SÓ AJUSTANDO O COMENTÁRIO A CIMA, ” A GORDURA DA PICANHA NÃO CONTÉM TAL CHEIRO”

Responder

445. eduardo em 4:19 pm

OLÁ,

PARABÉNS PELO SITE.

ESTOU ABRINDO UMA HAMBURGUERIA NA MINHA CIDADE.

NA SUA OPINIÃO QUAL O MELHOR MIXED DE CARNES PARA O HAMBURGUER PERFEITO, PODES CITAR 3 OPÇÕES POR FAVOR?

E EM RELAÇÃO A GORDURA QUAL A MELHOR? ALGUNS DIZEM QUE GORDURA CONVENCIONAL DO PEITO ETC POSSUE UM CERTO ” RANÇO” E QUE A GORDURA DA PICANHA CONTÉM ISSO, VOCÊ CONCORDA?

AGUARDO SEUS COMENTARIOS.

ABRAÇO!

Responder

446. daniel kuk em 9:12 pm

Uso uma char broiler para grelhar os hambúrgueres, mas tenho algumas dificuldades como o tempo correto para grelhar, pra não deixar mal passado e nem muito seco.

Obs. preciso fazer eles rápido pelo motivo da fila.

Será que posso afina a espessura dos hambúrgueres?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 10:01 am

Poder você pode, depende qual a espessura está usando atualmente. Lembre que hambúrguer fino é difícil dar ponto, depende do resultado que quer chegar. Mede a temperatura que está grelhando os hambúrgueres hoje e veja se aumentar pode ajudar. No seu caso existem muitas variáveis, precisa fazer uns testes de temperatura x tempo x espessura do hambúrguer.

abs

Responder

447. Bruno Ribeiro em 4:27 pm

Olá, gostaria de saber se eu tenho que colocar só a gordura do peito ou colocar 500 de acem, 500

de fraldinha, 500 de peito ” nesse caso já conta a gordura que vem no peito ou eu tenho que pedir 500 de peito sem gordura e depois pedir essa gordura a parte no total de 300 gr. Obrigado

Responder

o Guia do Hambúrguer em 6:29 pm

Para 1,5kg de blend (acém, fraldinha e peito): use 300g de gordura do peito = 20%, 400g de acém, 400g de fraldinha e 400g de peito – todos limpos. Totalizando 1,5kg. Bom hambúrguer

Responder

448. Leandro David em 1:07 am

Meus jovens, eu fiz e ficou ótimo!

Muito obrigado pela informação,mesmo!

Responder

449. edson em 4:17 pm

Olá

Estou testando algumas receitas de burgues artesanais para minha lanchonete, fiz com fraldinha, burguer de 180 gramas, mas tenho que congelar e quando vou chapear os burgues ficam meios duros e ressecados…coloco sal somente na

hora, apenas coloco alho e cebola no preparo dos burgues. Sabe me dizer pq ficam assim ?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 7:09 pm

Olá Edson, primeiro que não recomendamos colocar alho e cebola nem na preparação. Mas o motivo de ficar ressecado podem ser muitos. O principal é se você está colocando o hambúrguer congelado direto na chapa, isso fará com que você deixe o hambúrguer mais tempo na chapa e o descongelamento no calor faz com que a carne perca toda a água. O ideal é voc6e descongelar o hambúrguer na geladeira 24h antes de usar e com ele apenas gelado levar a chapa, assim você minimiza os efeitos colaterais do congelamento.

abs

Responder

450. Joice Campos em 9:42 am

Olá,

Fiz a carne com 50% acém e 50% coxão duro, vi isso em algum cometário e quero dizer que fica muito bom fiz e foi um sucesso! a carne tem uma liga perfeita na hora de chapear não desmancha,

muito bom mesmo! E adorei o blog tem dicas bacanas , pretendo abrir um negocio em casa mesmo, um disque lanches e com o diferencial a carne caseira e o blog de vocês esta me auxiliando muito!!!

Abraços

Responder

451. Nice em 1:08 pm

Nossa!!! eu amei as dicas. Tenho um filho que adooora lanches com hamburger e sair sempre pra comer fica muito caro, mas nunca imaginei que pudesse encontrar dicas de como fazer um hamburger tão gostoso como nas hamburguerias.

Bom… uma dúvida!! Adoramos o hamburger de picanha. Como faço pra conseguir aquele sabor marcante? Somente com a carne e gordura da picanha mesmo?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 9:37 pm

Sim, você pode usar a picanha e sua gordira, na proporção que ensinamos. Se quiser baratear o custo, pode usar peito, acém e colocar a picanha para completar. obrigado =]

Responder

452. Nice em 1:06 pm

Nossa!!! eu amei as dicas. Tenho um filho que adooora lanches com hamburger e sair sempre pra comer fica muito caro, mas nuna imaginei que pudesse encontrar dicas de como fazer um hamburger tão gostoso como nas hamburguerias.

Bom… uma dúvida!! Adoramos o hamburger de picanha. Como faço pra conseguir aquele sabor marcante? Somente com a carne e gordura da picanha mesmo?

Responder

453. Givanildo Reinaldo em 10:44 pm

Olá estou querendo iniciar uma hamburgueria móvel, o que vocês acham da churrasqueira a gás CHAR BROIL ? Funciona bem para grelhar hambúrguer?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 8:05 pm

Olá Givanildo, Funciona sim, muitas hamburguerias usam o char broil para preparar seus hambúrgueres, ficam ótimos.

Responder

454. luciene couto em 4:27 pm

Olá coloca-se o sal na hora do preparo ou na hora de chapear,fica bom de assar em forno? Muda o sabor?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 1:14 am

O sal deve ser colocado no momento do preparo apenas. bom hambúrguer

Responder

455. Cristiane Araujo em 9:18 pm

Olá! Eu não compreendi como é a gordura de carne que utiliza-se no hamburguer. Onde se compra, como ela é? Agradeço se puderem me dar essa informação! Obrigada!

Responder

o Guia do Hambúrguer em 11:19 pm

A gordura compra-se no açougue, junto com a carne. Se pedir gordura do peito o açougueiro saberá o que é. Boa receita!

Responder

456. Ricardo em 11:21 am

Amigos gostaria de saber onde é realizada a SP Burger Fest, e como ela funciona?? se temos aulas de fazer lanches e burger, sendo assim se compensa ir até a feira para trazer idéias de Hamburguer e Lanches novos?? alguém pode me esclarecer se nessa feira da para aprender e degustar novos tipos de lanches para eu trazer para o a idéia para o interior!! Obrigado

Responder

457. Ricardo em 6:28 am

Olá Bom dia, eu fiz o Hamburguer com 50% de Fraldinha e 40% de peito e uma parte em gordura de peito, o Hamburguer ficou com quase 2cm e quando eu fritei na chapa ele encolheu muito ficou uma “bolinha” e muito seco!

Cometi um erro acho que grave foi colocar noz moscada e pimenta do reino na mistura.

Agora estou querendo fazer ele com 65% de carne tipo Acem, Coxão Duro, e o restante com Barriga (panceta) de carne suína!!

O que Acham?? Porque ele ficou tão seco?? Obrigado, Aguardo ajuda !!

Responder

o Guia do Hambúrguer em 11:10 am

Olá Ricardo, ficou seco porque tinha apenas 10% de gordura. Recomendamos entre 15% a 20%. O efeito de ficar bolinha é fácil resolver, basta apertar um pouquinho mais o centro do hambúrguer na hora de moldar e este efeito negativo é corrigido. Preste atenção na temperatura que chapeou o burger, ela deve ser média alta e se deixar muito tempo na panela também caisa um burger duro e seco. Eu aconselho você primeiro a usar uma receita 100% de carne bovina ou usar 5% de bacon caso queira dar uma diferenciada no blend e respeitar a proporção de 15 a 20% de gordura do total do blend. Bom hambúrguer

Responder

458. rogerio em 7:28 pm

hamburguer so de carne porco fica bom ? pode dar a receita?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 9:54 am

Fica sim, o principal é também respeitar a proporção de gordura. MAs ainda não fechamos uma boa receita de porco, mas teremos no site, acompanhe!

Responder

459. Ronaldo em 9:01 pm

obrigado pelas informações, amo hamburguer e costumo frequentar diversas casas aqui em são paulo

gostaria que falassem sobre a maionese que pelo menos aqui as casas realmente escondem o segredo

Responder

Claro, teremos um post para ensinar também como fazer a maionese perfeita!

Responder

460. helena em 6:31 pm

Olá, os 20% de gordura são inclusos no peso total do que eu compro? Por ex, devo comprar 1kg de fraldinha e pedir mais 200g de gordura de peito separado ou pedir 800g de fraldinha e 200g de gordura?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 10:54 pm

Depende mais do seu gosto, o que indicamos é pedir 800g de fraldinha e 200g de gordura. É 20% do total. Bom hambúrguer!

Responder

461. Helio em 1:49 am

Ola, otimo site! Dicas muito legais e proveitosas.

Aproveitando a oportunidade, gostaria de uma sugestao de gorduras de carnes para hamburguer.

Quais os tipos de gorduras posso utilizar nos hamburgueres sem ser as de peito? Este peito, por acaso seria a ponta de peito?

Posso utilizar diferentes tipos de gorduras em um mesmo Blend, como por exemplo no Blend 1 de sua sugestao?

Nao querendo abusar, mas ja abusando de sua boa vontade (rsrs), vcs saberiam me informar alguma panificadora insdustrial de pao de hamburgueres diferenciados com estilo MC Donalds?

Muito obrigado e parabens pelo site!

Responder

462. Ricardo em 7:34 pm

Pessoal do Guia do Hamburguer, vocês pularam minha pergunta (22/04/14) e não responderam, então vou repetir.

Qual é melhor, grelhar no Char Broiler ou Chapa convencional? Melhor no sentido do sabor… pois há poucas informações sobre Char Broiler, somente dizendo sobre uso de pedras vulcânicas… Poderiam me esclarecer melhor?

Responder

463. Vanessa em 11:05 pm

Boa noite pessoal!!! Tudo bem? Adorei o post!!! Trabalho com gastronomia e pretendo incluir sanduíches artesanais! Vocês prestam consultoria? Preciso de mais dicas relacionadas ao sabor dos hambúrgueres! Grata aguardo!

Responder

o Guia do Hambúrguer em 11:31 am

Olá Vanessa, que bom que gostou, entre em contato conosco pelo e-mail escreva@guiadohamburguer.com

Responder

464. Ricardo em 4:47 pm

Melhor fritar/cozinhar na chapa ou char broiler? Poderia me explicar a diferença de uso dos dois e também quanto ao sabor que daria feitos em um ou outro?

Obrigado

Responder

465. marco castrol em 12:02 pm

tem um amigo que usa gordura de barriga de porco, e o hamburguer fica bem molhadinho e com sabor especial! o que voce acha?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 10:16 pm

Com certeza funciona, porque é a mesma gordura do bacon.

Responder

466. Leonardo pipa em 3:52 am

Olá pessoal, primeiro gostaria de parabenizar site , os posts são muito bem explicado e de muito bom gosto rsrsr , mas não vi nesta receita qual o tempero que iremos usar nos hamburguer.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 10:16 pm

Olá Leonardo, é isso mesmo o hambúrguer não leva tempero NENHUM. Apenas sal e se quiser pimenta preta moída só no momento de grelhar. Isso é hambúrguer de verdade! abs

Responder

467. Ricardo em 10:41 pm

Vi que vocês não postam dicas desde 2013, estou no aguardo da parte do ponto de fritura e cozimento, ou grelhar.

Faço meu hamburguer com coxão duro e panceta de porco moida, pois uso a gordura da panceta para dar liga e além do que eu acho a carne suina bem saborosa, o que ajuda a melhorar o sabor da carne bovina nesse blend.

Fico no aguardo de mais dicas.

Abraço

Responder

o Guia do Hambúrguer em 11:42 am

Olá Ricardo, na verdade postamos dicas mas não fizemos ainda a última parte da receita. Mas em breve estará pronta, aguarde!

Responder

468. Fabiana em 9:15 pm

Olá! Fiz hoje e deu muito certo! Moldei no fundo de um pote plástico ennão quebrou. Deu uma encolhida mas nao comprometeu. Falta a última parte agora… usei frigideira

obrigada por resolver meu problema com hambúrguer sem graça de mercado e receitas com creme de cebola

Responder

469. suzana em 2:57 pm

tera alguma receita de hamburguer com outras carnes tipo bacalhau ou vegetariano

Responder

o Guia do Hambúrguer em 3:25 pm

Olá Suzana, não temos ainda. obrigado

Responder

470. angelo em 5:33 pm

Ola em relação ao blend de carnes para o hamburguer.

o peito em questão seria ponta de peito, pois a unica carne que por aqui se conhece nos açougues.Somente peito os açougueiros nem sabem o que é…

Grato

Angelo

Responder

o Guia do Hambúrguer em 11:07 am

Olá Angelo,

Peito está na parte dianteira do boi, logo abaixo do pescoço – entre as patas dianteiras do animal.
abs

Responder

471. angelo em 5:09 pm

Ola, gostei muito da combinação do blend de carnes, agora dá para traduzir peito, que carne é esta, tem outro nome,na minha terra aqui

nenhum açougueiro sabe que carne é esta,eu conheço por aqui ponta de peito, é a mesmo coisa.

ou é uma carne diferente

Olá Angelo,

Peito está na parte dianteira do boi, logo abaixo do pescoço – entre as patas dianteiras do animal.
abs

Responder

É conhecido como “agulha” no Nordeste.

Responder

Oi. Por gentileza vou começar a fazer mini sanduíches para festas e vi seu site, achei demais parabéns! Mas estou com severas duvidas gostaria de ter 1k de carne para hamburguer. O “blend” e a mistura q se usa e isso? Se estiver certa, pode me ajudar com qual qtdade de cada tipo de carne para que eu compre? Pode me indicar o q vc acha de melhor e mais saboroso para mini hamburguer. Agora, qdo vc diz gordura, e a gordura mesmo (a grosso modo para eu entenda, tipo a gordura lateral do contra file?) desculpe mas quero ter certeza q entendi e como

devo pedir para o açougueiro essa “gordura”? Muuuito obrigada

Responder

o Guia do Hambúrguer em 6:43 pm

Olá Helena,

As carnes que você vai usar depende do custo que você pode ter. Você pode usar por exemplo 400g de fraldinha, 400g de miolo de acém e 200g de gordura do peito. É um exemplo, você pode experimentar proporções e tipos de carne que estão no post. A gordura normalmente usamos a do peito, mas pode usar a da fraldinha e outra, tem que ser gordura “boa” nada de nervos. O açougueiro sabe quais pode usar normalmente, a do peito é clássica porque tem de sobra.

abs

Responder

 Anderson Carlos em 2:21 am

eu posso usar a gordura do baicon ou do toucinho de porco que e praticamente gordura ?

Responder

 Guia do Hambúrguer em 8:08 pm

Poder pode, mas altera o sabor.

Responder

473. Rosangela Larocca Cursino em 3:16 pm

Boa tarde.

Adorei as dicas, mas gostaria de saber se não tiver

moedor, posso passar (pulsar) no processador (as vezes compro peça de carne maturada).E quanto de sal eu posso

colocar (proporcional). Grata,

Rosangela

Responder

o Guia do Hambúrguer em 6:44 pm

Pode sim, sem problemas! O sal só coloca na hora de grelhar. abs

Responder

474. carlos eduardo em 4:37 pm

Entendi obrigado pela dica.

Responder

475. carlos eduardo em 4:32 pm

não preciso por sal na hora de moer? ele consegue absorver o sal na h

ora de fritar?

Responder

476. carlos eduardo em 7:42 pm

mas se na hora de moer eu não colocar sal não vai ficar insoso? só o sal que colocamos em cima na hora de grelhar é suficiente?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 1:10 am

O sal no momento de grelhar é mais que suficiente. Se colocar o sal antes disso ele irá desidratar a carne e fazer com que todo o líquido que deixa o hambúrguer suculento se perca e terá um hambúrguer seco. abs

Responder

477. Rubens em 12:48 pm

Vcs estão devendo a 3ª parte da receita!!!!

Aguardo ansioso.

Abraços

Responder

o Guia do Hambúrguer em 4:42 pm

É verdade Rubens, vamos pagar nossa dívida. E vamos caprichar muito, aguarde!

Responder

478. Orlando em 2:11 am

Estou abrindo uma hamburgueria,e gostaria de fazer um hamburguer de soja mas que seja bem gostoso.

Gostaia de saber se vcs tem uma receita de um bom… Agradecido

Responder

479. ana angélica em 6:45 pm

Estou abrindo uma hamburgueria, gostaria de saber a melhor marca de queijo cheddar inglês, vendido aqui.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 1:08 pm

Olá Ana,

O cheddar inglês está em falta no Brasil e não tem nenhuma marca disponível atualmente. Uma das

marcas que provamos e gostamos é a Joseph Heller. abs

Responder

480. Leandro em 9:10 pm

Estou testando várias carnes para fazer hambúrger. Ja testei Picanha, alcatra, contrafilé, peito…. mas a fraldinha ficou uma desgraça total. A carne não deu liga, testei com várias quantidades de gordura diferentes. Não usei nada mais, só um tempero leve como as demais. Fraldinha não dá pra fazer? O hambúrguer se desfez como carne moida….

Responder

o Guia do Hambúrguer em 8:03 pm

Olá Leandro,

Fraldinha é muito boa para fazer hambúrguer, inclusive tem um sabor muito agradável. Primeiro lugar não use nenhum tipo de tempero na mistura, hambúrguer é carne + gordura. O ideal é usar 20% de gordura boa na mistura e seguir os procedimentos desta receita e da próxima na hora de moldar, não tem erro. Se

seguir estes passos nós garantimos que seu hambúrguer fica perfeito e muito saboroso.

abs

Responder

o Valter Elias em 9:16 pm

Procure trabalhar a mistura por 1 minuto amassando bem

Responder

481. Marcio Gomes em 2:43 pm

Não se coloca bacon e nem calabresa pra moer junto, já vi colocarem salsa, será que vocês poderiam me explicar, pois queria fazer o mais correto.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 11:19 pm

Olá Marcio,

É normal colocar bacon como fonte de gordura no hambúrguer e ainda dá um sabor suave de bacon no resultado final. Pode testar sem medo que dá certo. Calabresa não testamos, mas seria o mesmo efeito com sabor diferente. A salsa nós não recomendamos pois vai queimar na hora de

fritar e vai deixar um gosto estranho, com certeza não dará certo. Sobre o sal e a pimenta é a gosto, vale você testar de acordo com seu paladar e com o tamanho de hambúrguer, mas jamais coloque na mistura. Eles devem ser postos por cima no momento de fritar.

Responder

482. Marcio Gomes em 2:34 pm

E o sal e a pimenta do reino não entram? Como saber a quantidade correta em gr dos dois?

Responder

483. Marcio Gomes em 2:34 pm

E o sal e a pimenta do reino não entram? Como saber a quantidade correta em gr dos dois?

Responder

484. marcos em 2:33 pm

podemos chapear os hamburgueres para podermos atender em hora de movimento qual seria sua dica

Responder

o Guia do Hambúrguer em 7:07 pm

Acho que a preparação deve ser padrão. Se chapear, chepeie sempre, se resolver grelhar, grelhe sempre senão os clientes nunca saberão o que esperar. O ideal é criar um processo que sirva em qualquer momento. abs

Responder

485. Alvaro Garcia em 11:36 am

Ola amigos,

Fantástico!

Uma dúvida. O que acha de incluir a panceta e costela bovina usando uma parte da % de gordura da receita?

Adoramo, pode incluir com ceretza que dará um diferencial no hambúrguer. Esta é a receida do blend tradicional, dá para incrementar com outros tipos de carne. Abs

486. Anderson Oliveira em 12:24 am

Bom dia!

Fiz um blend de acém, coxão duro e maminha, pois, não sei o que aconteceu e no dia seguinte ficou duro depois de frito. O sabor ficou bom, mas, preciso de ajuda (rsrsrsrs).

Abraços.

Você fritou em um dia e comeu no outro? Como assim? rs

Aguardando a continuação dessa receita… \o/

Inclusive a receita da maionese.

Parabéns pelo blog, com uma minuciosa leitura, percebi que em 32 anos não tive o privilégio de comer um hamburguer de verdade.

Maaasss antes tarde do que nunca certo?! Espero desenvolver uma receita “dos deuses” com as dicas de vocês. Mais uma vez, parabéns!!!

Olá Camila, realmente demoramos para publicar a parte 2, mas ela já está escrita, basta formatarmos o post e publicar. Esta semana estará em nossa página principal, CONFIRA!

487. lourival bezerra da silva em 3:32 am

Tenho um negócio no seguimento de lanches e pizzaria e gostaria de criar a receita de Hamburg que se tornasse uma mania pelo seu sabor.

Eu uso miolo de acem , paletão, acem, e colchão duro, para não esfarelar na chapa eu coloco em

média 20ml de oleo de soja na carne e trabalho ela pelo ao menos de 3 a 4 minutos amassando na mão. meu hamburquer não parte quando vai a chapa para grelhar e fica muito bom. outra coisa ja faço temperado com tempero completo mesmo mais uma pitada de pimenta do reino e congelo no frizer . aguenta ate 20 dias sem perder a qualidade.

Pode usar outro tipo de gordura bovina em vez da de peito?

Pode sim, a gordura é à sua escolha. A do peito é fácil de encontrar e você pode usar carnes que não tem uma gordura ideal. Já usamos gordura de picanha (muito bom), fraldinha, alcatra

pode ser feito com gordura de suina?

Pode, até mesmo usanso bacon. Ms o resultado final será diferente em sabor.

Sera que fica bom misturando com panceta?

Pode ficar sim, mas não terá o gosto de defumado do bacon, por exemplo. A não ser que use a defumada. abs

O cara do acougue nao sabia o que era Peito kkk.. ele me trouxe peito da frango.. mas dai tente

explicar pra ele. .e ele sugeriur Costela Gaucha no lugar do peito.. Ficou muito bom tb.. !
Recomendo..

Ja tentei fazer hambuguer , mas normalmente usava um unico tipo de carne, o blend faz toda a diferenca !!!

Parabens pelo blog !

Responder

Já aconteceu com a gente, não se preocupe. Acho que não é comum as pessoas pedirem esta carne no açougue. Pode pedir peito/pescoço que talvez seja mais fácil para ele identificar de onde vem a carne.

Com costela nunca fizemos, vale o teste!

Obrigado e bons hambúrgueres. abs

Responder

490. Jhony em 6:49 pm

Cadê o resto dos guias?

Responder

o Augusto em 10:33 am

Também gostaria de saber.

Responder

491. Phillip em 9:26 pm

muito bom…mas e se ao invés de misturarmos gordura no blend, usarmos por exemplo manteiga na hora de fritar o hamburguer?

Responder

o Guia do Hambúrguer em 11:51 pm

Olá Phillip,

A manteiga não é o tipo de gordura ideal para se fazer uma fritura. A temperatura máxima que ela mantém as características sem se degradar e causar gosto de queimado é 110 graus Celsius. Além disso, a gordura da carne dá sabor ao conjunto.

Se quiser usar manteiga no hambúrguer é para acrescentar sabor, mas dê preferência à clarificada, que aguenta temperaturas superiores.

A gordura no blend é insubstituível, economicamente viável e indispensável.

Obrigado

492. Jhony em 5:46 pm

Parabéns pelo blog e pelas dicas, vou testar aqui em casa. Qual a previsão dos outros guias? Gostaria muito de saber sobre a manteiga clarificada.

Abraço!

Olá Jhony,

Nas próximas 2 semanas estams cobrindo o SP Burger Fest, então teremos posts diários sobre o evento. Em seguida voltamos com a programação normal, dando continuidade às receitas e avaliações.

Obrigado

493. Junior em 11:02 pm

Ótimas dicas, parabéns!

494. Adao em 3:08 pm

Bm dia !

A quantidade de carne eh um pouco elevada para fazer para duas pessoas (eu e minha esposa no caso). Posso congelar os hamburgueres prontos ?! Se sim , como devo proceder para grelha-los apos o congelamento ?! Descongelar ou ir direto pra chapa ?!

Abs e parabens pelo site

Olá Adao,

Pode congelar sim tranquilo. Mas o ideal é descongelar um dia antes de usar na geladeira, para quando for grelhar não ficar com o centro da carne gelada.

Mas se você quiser fazer em menores quantidades não tem problema, desde que mantenha a proporção entre tudo. Na geladeira também aguenta bem por até 3 dias.

Obrigado!

Responder

 Valter Elias em 9:09 pm

Eu prefiro coloca-lo congelado pois ele torra por fora e o miolo só esquenta ficando rosado

Responder

 Guia do Hambúrguer em 1:47 pm

Valter, neste caso corre o risco de o miolo ficar frio. É melhor deixar menos tempo na panela e não queimar o hambúrguer por fora. Além disso, a carne depois de congelada solta muito líquido e altera ao sabor e textura.

abs

Responder

495. Gabriel Bressan em 10:20 am

Pessoal.. maravilha o post… enquanto o prox n chega… explica rapidinho, como vamos dar liga no hamburguer? com a gordura? pq se não, ele vai quebrar na hora de por na chapa… ou não!?!?

vlw

abs

Responder

o Guia do Hambúrguer em 10:57 am

Explicando rapidamente, quem dá a liga no hambúrguer é a gordura mesmo. Nem precisa apertar tanto a carne, para não ficar muito compacto. Depois de moldado, coloque na frigideira e só vire uma vez. Desta forma o hambúrguer não quebra e fica suculento.

Já estamos escrevendo o post de como moldar o hambúrguer.

Obrigado e continue acompanhando, ensinaremos realmente a receita do hambúrguer perfeito!

Responder

 Leonardo em 8:18 am

Frita com oleo ou margarina??

Responder

 Guia do Hambúrguer em 10:23 am

Óleo, mas não precisa de muito, basta untar a frigideira. Outra opção é a manteiga clarificada, mas é mais complicado pois você terá que fazê-la. Vamos postar a receita também. Abs

Responder

 Ana Castelo Branco em 9:19 pm

Manteiga clarificada é a mesma coisa que Ghee. A manteiga que os indianos usam e é possível comprar em mercados mais “bacanudos” ou nos empórios naturebas. Só é caro… Mas eu tenho feito o investimento porque é a manteiga com seu sabor, mas sem tudo de ruim que ela traz e , dizem alguns estudos, é um dos segredos da longevidade dos indianos… Não sei, tá? Tô só querendo explicar que dá para comprar a manteiga clarificada já pronta. Abs!

496. Flor Braz em 11:49 pm

Hoje fiz um com 500g acém, 500g coxão duro e 700g de maminha. ficou um luxo! hahah

Responder

o Guia do Hambúrguer em 12:11 am

Belo blend! Parabéns

Responder

o Sueli em 8:32 pm

Olá, nunca fiz hambúrguer em casa, gostei da sua dica, gostaria de saber, se você usou algum tempero ou usou a dica do site, quando ele diz que o melhor é usar sal e pimenta somente na hora de grelhar.

Responder

o Marcelo Labes em 10:43 am

Só uma pergunta, você só colocou a carne, ou utilizou algum tipo de gordura ainda?

Abraço!

Responder

 Guia do Hambúrguer em 1:46 pm

Marcelo, existe uma proporção de 80% de carne limpa para 20% de gordura.

Responder

o Thiago Fusco em 9:50 pm

Flor Braz, boa noite! no seu blend voce não usou gordura? quero dizer, apenas as gorduras da carne mesmo? achei muito interessante o seu Blend. obrigado!

Responder

 marcosvigorito em 11:48 pm

Apenas carne e gordura mesmo.

Responder

497. SrCCOO em 9:17 pm

Gênio! Gênio! GÊNIO!

Responder

498. Pedro Augusto em 12:27 am

sensacional . .

gosto de fazer meu blend com 50% acem e 50% coxão duro

gosto do coxão duro pois é a peça a qual se tira a picanha então a gordura é praticamente a mesma, principalmente da ponta do coxão duro alem do sabor é claro . . o coxão duro vai dar uma

lembrada no gostinho de picanha e o acem vai ter um sabor mais acentuado devido a irrigação sanguinea. Posta tambem uma receita legal de maionese usando produtos diferentes como gema em pó por exemplo . . .

fica a dica.

Responder

o Guia do Hambúrguer em 10:48 pm

Olá Pedro,

Muito legal sua dica, uma hora destas testaremos este blend também. Quanto a receita de maionese logo logo estará postada, vamos fazer alguns testes ainda. abs

Responder

499. Graziele em 5:41 pm

Tem coisa mais horrível do que sentir nervo na cane moída? Uggghh, as hamburguerias precisam ter muito cuidado com isso.

Responder

500. Felipe em 5:38 pm

SENSACIONAL!!!!!!!

espero se possivel uma mesma materia sobre as maionese caseiras..

Responder

o Guia do Hambúrguer em 10:26 am

Com certeza Felipe, vamos fazer todas as receitas das hamburguerias e testar. Assim todo mundo poderá fazer hambúrgueres e acompanhamentos quando quiserem.

Responder

o Vinicius Carneiro em 3:24 pm

Minha receita de Maionese caseira fantástica!

DICA: utilize um mixer de mão, em velocidade média ou baixa

Junte no copo do mixer:

1 ovo inteiro

1 colher grande de mostarda amarela (ou meia colher de Dijon)

1 fio de azeite

1/2 colher de cebola picada

1 colher de cebolinha picada

1 colher de salsinha picada

1 pitada de pimenta do reino e de sal

Bata tudo com o mixer por 3 ou 4 pulsadas apenas.

Então comece a acrescentar óleo de cozinha (milho ou girassol) em um fio contínuo enquanto bate com o mixer, fazendo movimentos para cima e para baixo, de modo que misture tudo e o óleo seja incorporado.

Siga colocando o fio de óleo até atingir a emulsificação e chegar ao ponto de maionese (geralmente isso acontece com cerca de 1/3 a 1/2 litro de óleo)

Receita de molho de cheddar cremoso para hambúrguer e batatas fritas

•

É sempre bom poder contar com diversas opções de molhos e acompanhamentos para o hambúrguer, principalmente quando é super fácil de fazer.

Um dos clássicos é o molho de cheddar cremoso para colocar no seu hambúrguer ou até mesmo usar para comer com fritas.

Esta receita de molho de cheddar é uma parceria do Guia do Hambúrguer com o canal do Youtube Cook'n Enjoy

Molho de cheddar cremoso

Ingredientes

- 1/2 colher de sopa de manteiga (10g)
- 1/2 cebola picada (70g)
- 1 xícara de creme de leite fresco (240ml)da
- 1 pacote de queijo cheddar em fatias ou ralado (160g)
- pimenta do reino a gosto

Modo de Fazer

1. Coloque a manteiga na panela e deixe derreter

2. Acrescente a cebola picada

3. Frite bem a cebola em fogo baixo até dourar

4. Acrescente o creme de leite e deixe ferver

5. E, em seguida, o queijo cheddar

6. Mexa até que o queijo se dissolva no creme de leite por completo

7. Adicione a pimenta do reino a gosto e mexa para misturar

8. Deixe ferver um pouco para engrossar e sirva

Esta receita é uma parceria do Guia do Hambúrguer

Receita de molho barbecue prático e rápido – Marola com Carambola

Publicado em 06/06/2016 por Guia do Hambúrguer.

oferecimento

-
-
-
-
-
-

Hoje apresentamos esta receita de molho barbecue que o blog Marola com Carambola criou. É muito simples e prática, dá para fazer

com os ingredientes que você tem em casa e em menos de 30 minutos.

Receita de molho barbecue

Acesse o canal do Marola com Carambola no Youtube.

Ingredientes

- 2 colheres de sopa de azeite
- 1/2 cebola picada
- 100ml de água
- 100g de açúcar mascavo
- 100ml de vinagre de maçã
- 2 folhas de louro
- 1 colher de sopa de ketchup
- 1/2 colher de café de chilli em pó
- sal e pimenta do reino a gosto
- fumaça líquida ou fumaça em pó

Modo de Fazer

1. Coloque o azeite em uma panela e deixe aquecer
2. Frite a cebola em fogo baixo até ficar douradinha
3. Acrescente a água, o açúcar mascavo, o vinagre de maçã e misture bem
4. Mantenha o fogo médio alto até a água ferver e continue misturando
5. Depois, acrescente as folhas de louro, o ketchup e o chilli em pó e mexa
6. Mantenha o molho fervendo em fogo baixo até engrossar, por volta de 10 minutos
7. Experimente e finalize com o sal e a pimenta do reino a gosto
8. Você pode peneirar para retirar os pedacinhos ou bater em um mix (exceto as folhas de louro)
9. Quer acrescentar aquele sabor de defumado ao seu molho? Basta adicionar uma gota de fumaça líquida ou uma pitadinha de fumaça em pó

Veja outras receitas do Marola com CarambolaReceita do McWhopper com hambúrguer artesanal e molho especial do Mc Donald’s – Sanduba Insano

Publicado em 14/09/2015 por Guia do Hambúrguer.

oferecimento

-
-
-
-
-
-

Muito se falou na ação em que o Burger King convidou publicamente o Mc Donald's a venderem um hambúrguer juntos.

A receita era simples, parte de baixo do Whopper e parte de cima do Big Mac, os dois burgers mais populares das duas redes.

Nós montamos o McWhopper usando dois burgers comprados nas lojas das redes e experimentamos, não é que focou bom – veja nossa matéria. Mas o Sanduba Insanoresolveu fazer essa combinação maluca com todos os ingredientes caseiros. Vamos ver no que deu?

Molho Especial

Ingredientes

- 1 Colher de chá de alho em pó
- 1 Colher. de chá de cebola em pó
- 1 Colher de sopa de páprica doce
- 3 Colher de sopa de relish de pepino
- 3 Colher de sopa de maionese
- 1 Colher de chá de mostarda

- 1 Colher de sopa rasa de vinagre de vinho branco

Modo de Fazer

1. Pegue o relish de pepino e coloque em um pilão ou pique com a faca para amassá-lo até dissolver

2. Acrescente maionese caseira e mostarda – veja nossa receita de maionese caseira

3. Adicione também alho em pó, cebola em pó e páprica doce

4. Complete com o vinagre de vinho branco

5. Misture tudo muito bem e está pronto. Se quiser bater no mix rapidamente também vai funcionar

Blend do hambúrguer

Ingredientes

- 70% de patinho
- 20% de contra-filé com gordura
- 10% de bacon

Quer saber como fazer um hambúrguer? Acesse nossa receita de hambúrguerartesanal

Montagem

1. Pegue o pão com gergelim e corte em três partes, sele com manteiga
2. Coloque o primeiro hambúrguer com queijo cheddar
3. Por cima, ponha o picles a cebola crua, o tomate, o alface, o ketchup e um pouco da maionese caseira
4. Coloque o pão do meio, também selado na manteiga
5. Coloque o alface e acomode o segundo hambúrguer com cheddar
6. Adicione o molho especial, mais um pouco de cebola e picles
7. Finalize com o pão de cima com gergelim

Receita de hambúrguer caseiro de siri feat Nay Firens – Sanduba Insano

Publicado em 11/08/2015 por Guia do Hambúrguer.

oferecimento

•

-
-
-
-
-

Pra variar as receitas de hambúrguer do seu dia-a-dia, o chef Perrone resolveu preparar uma receita de hambúrguer de siri caseiro. Mais uma das insanidades dos nossos parceiros do Sanduba Insano.

A receita completa do siri burger leva creme de queijo cottage, relish de alcaparras e muita carne de siri. Confira como fazer essa loucura:

Hambúrguer

Ingredientes

- 400g de carne de siri
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 cebola picada
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- suco de 1/2 limão
- 3 dentes de alho picados
- 1 colher de sopa de páprica
- sal e pimenta a gosto

Modo de fazer

1. Coloque a panela no fogo e adicione a manteiga para que seja derretida
2. Ponha a ceblia na manteiga derretida para dar uma leve dourada
3. E ponha a farinha de trigo para engrossar a base, na culinária francesa conhecida por Roux
4. Mexa bem e ponha a carne de siri que já está desfiada à base de manteiga, ceblia e farinha de trigo

5. Misture bem e refogue

6. Acrescente o alho por último para não correr o risco de queimar o alho

7. Esprema o limão e finalize com páprica para dar aquela corzinha

8. Incorpore sal e pimenta do reino a gosto

9. Espere a massa esfriar para depois moldar os hambúrgueres

10. Use o aro normal de fazer hambúrguer e molde com ajuda de uma colher de sopa sobre um plástico filme

11. Leve o hambúrguer ao congelador para deixar firme

12. Hora de empanar com ovo e farinha panko para ficar bem crocante

13. Ponha dois ovos, sal e pimenta em um prato fundo e bata com o garfo

14. Por último frite em óleo por imersão (cobrindo o hambúrguer de óleo quente, como se fosse uma batata frita)

Relish de alcaparras

Ingredientes

- 1/2 colher de chá de mostarda dijon
- 3 ovos cozidos picados
- 1 cebola roxa picada
- 10g de alcaparras
- 1 colher de sopa de salsinha
- 60ml de molho french para salada

Modo de fazer

1. Corte os ovos cozidos grosseiramente
2. Pique a cebola roxa em pedacinhos bem pequenos
3. Acrescente a salsinha e as alcaparras
4. Ponha a mostarda Dijon
5. Para completar coloque o molho French para salada

Creme de cottage

Ingredientes

- 1 colher de chá de mostarda dijon
- 1 dente de alho amassado
- 100g de queijo cottage ou quark

- 2 colheres de sopa de endro picado
- sal e pimenta a gosto moídos na hora

Modo de fazer

1. Coloque o queijo cottage em um recipiente
2. Acrescente a mostarda Dijon
3. Misture bem o cottage com a mostarda
4. Tempere com com sal e pimenta a gosto
5. Para o toque especial, ponha as duas colheres de endro

Receita de hambúrguer caseiro com cebola caramelizada e bacon crocante ft. Juliana Ferraz – Sanduba Insano

Publicado em 28/08/2015 por Guia do Hambúrguer.

oferecimento

-
-
-

-
-
-

A receita de hambúrguer de hoje do Sanduba Insano é a combinação clássica de cebola caramelizada com bacon crocante e alho confitado mais aspargos.

A receita completa do TPM Burger leva pão brioche, bacon crocante, queijo cheddar, cebola caramelizada, ovo e aspargos.

Cebola caramelizada

Ingredientes

- 3 Cebolas roxas
- 4 Colheres de sopa de mel

- Uma pitada de sal

Modo de Fazer

1. Coloque em uma frigideira o azeite e aqueça
2. Em seguida, ponha a cebola roxa cortada em rodelas finas. Se preferir pode cortar em cubos pequenos também.
3. Depois que a cebola deu uma murchada, ponha o mel
4. Mexa mastante para espalhar e ponha uma pitada de sal

Bacon

Modo de fazer

1. Coloque as fatias de bacon em uma bandeja
2. E leve a um forno pré-aquecido a 180º por 40 minutos ou até ficar dourado

Alho confitado

Modo de fazer

1. Corte a parte de cima da cabeça de alho, sem remover o cabinho
2. Coloque o alho em um recipiente com um pouco de azeite

3. Regue com mais azeite até chegar na metade da cabeça de alho. Se quiser fazer poucos, use um recipiente pequeno como uma forma de empadinha, por exemplo

4. Ponha uma pitada de sal, pimenta do reino e alecrim

5. Leve ao forno a uma temperatura de 80 a 90º C por 1h a 1h30

Aspargos

Modo de fazer

1. Ponha o aspargos em água fervente por 3 a 4 minutos

2. Retire e reserve para passar na chapa

Blend do hambúrguer

Ingredientes

- 70% de patinho
- 20% de contra-filé com gordura
- 10% de bacon

Receita de hambúrguer caseiro com geleia de pimenta e bacon ft. Danielle Noce – Sanduba Insano

Publicado em 23/08/2015 por Guia do Hambúrguer.

oferecimento

-
-
-
-
-
-

Hoje a receita de hambúrguer do Sanduba Insano é para quem gosta de uma pimenta em seu hambúrguer.

A receita completa do Noce Burger leva pão brioche, bacon crocante, queijo cheddar e geleia de pimenta.

Geleia de Pimenta

Ingredientes

- 12 Pimentas dedo de moça
- 2 pimentões sem pele e sem semente assados a 150ºC por 1h
- 3/4 xícara de açúcar
- 2 maçãs com casca sem semente
- suco de 1 limão
- 3 dentes de alho
- 200ml de suco de laranja
- 1/2 col. de chá de sal

Modo de fazer

1. Pegue os pimentões e asse no forno a 150º C por 1 hora
2. Retire a pele dos pimentões e coloque no processador de alimentos

3. Adicione as 12 pimentas de do de moça também no processador. Se não quiser que a geleia fique muito apimentada, retire as sementes antes

4. Junte duas maçãs sem o cabinho e sem o miolo.

5. Processe tudo até não ter mais pedaços grandes. Ficam pedacinhos pequenos, mas não deixe a chegar a uma papa.

6. Descasque os 3 dentes de alho para o cozimento. Mantenha inteiro para pode tirar no final.

7. Ponha o conteúdo das pimentas processadas, os 3 dentes de alho, 200ml de suco de laranja, suco de um limão, 3/4 de xícara de açúcar e sal

8. Deixe cozinhar por 1 hora por fogo muito baixo. Mexa a cada 10 minutos.

Bacon

Ingredientes

- Açúcar mascavo
- Páprica defumada
- Pimenta do reino

Modo de fazer

1. Misture tudo em uma assadeira
2. Passe o bacon na mistura e depois leve à assadeira
3. Deixe no forno a 180º por 30 a 40 minutos ou até ficar crocante

Cebola marinada

Modo de fazer

1. Coloque em uma frigideira manteiga
2. Cebola roxa cortada em rodelas
3. Tomilho
4. Jalapeño
5. Alho inteiro
6. Alecrim
7. Refogue rapidamente sem deixar ficar amolecido
8. Coloque o Whiskey e apague o fogo

Blend do hambúrguer

Ingredientes

- 70% de patinho

- 20% de contra-filé com gordura
- 10% de bacon

Receita de hambúrguer de calabresa com vinagrete, bacon e palmito – Sanduba Insano

Publicado em 17/09/2015 por Guia do Hambúrguer.

oferecimento

-
-
-
-
-
-

A receita de hambúrguer de hoje do Sanduba Insano é um combinação de ingredientes bem

brasileiros, como a liguiça calabresa, vinagrete, bacon bits e palmito – tudo num hambúrguer.

O Acid Burger é montado no pão brioche com um hambúrguer de calabresa, queijo prato, vinagrete, bacon crocante e palmito grelhado.

Vinagrete

Ingredientes

- 1/2 Tomate
- 1/2 Cebola
- Salsinha
- 1/4 Pimentão verde picado
- Pimenta chipotle a gosto
- Vinagre

Modo de Fazer

1. Comece picando o tomate, cebola e pimentão
2. Tempere com vinagre a sua escolha
3. Adicione um pouco de sal e pimenta do reino
4. Finalize com um pouco de pimenta Chipottle (opcional)

Bacon crocante na manteiga

Modo de Fazer

- Frite o bacon em sua prórpria gordura
- Depois de pronto, deixe secar
- Coloque um pouco de manteiga na panela e derreta
- Acrescente o bacon apenas para deixar brilhante e desligue o fogo

Palmito grelhado

Modo de Fazer

- Corte o palmito ao meio e retire o miolo
- Com a parte externa forme uma canoinha
- Grelhe na panela ou grelha

Hambúrguer de calabresa

Modo de Fazer

- Compre uma linguiça calabresa de qualidade, dê preferência às artesanais
- Corte as pontas da calabresa e retire a “massa” que está dentro da calabresa
- Descarte o envólucro

- Molde o hambúrguer da mesma maneira de um hambúrguer convencional

Montagem

1. Sele o pão na manteiga
2. Coloque uma porção do vinagrete, cuidado para não colocar muito líquido
3. Ponha o burger por cima
4. Coloque as canoinhas de palmito e finalize com o bacon crocante

Receita de hambúrguer na churrasqueira pelo Chef Manuel Coelho do Burger Table

oferecimento

Desta vez fizemos diferente, ao invés de criarmos uma receita de hambúrguer, convidamos o chef Manuel Coelho do Burger Table e Restaurante Sensi Gastronomia para ensinar a preparar uma das nossas combinações preferidas do Burger Table: o hambúrguer Caprese.



O chef Manuel Coelho é também o proprietário do Burger Table, hamburgueria que sempre preparou seus hambúrgueres na churrasqueira a carvão.



O hambúrguer Caprese é super simples de fazer, leva um hambúrguer de 180g, muçarela de búfala em fatias, tomates marinados no azeite extra virgem e pesto de manjericão no pão brioche.



Tomate marinado

Ingredientes

- 200g de tomate cereja ou mini tomates
- Azeite de oliva extra virgem
- Sal e pimenta do reino

Modo de Fazer

1. Corte os tomates cereja ao meio

2. Coloque-os em um recipiente de vidro para marinar
3. Adicione sal e pimenta do reino a gosto
4. Regue com bastante azeite
5. Deixe descansar por pelo menos 30 minutos, assm vai absorver os temperos

---

Molho pesto
Ingredientes

- 100g de manjericão
- 50ml de azeite extra virgem
- 15g parmesão
- 20g de alho
- 10g de pinoli ou nozes descascadas
- sal grosso e pimenta do reino

Modo de Fazer

1. Branqueie as folhas de manjericão mergulhando 30 segundos em água fervente e 30 segundos em água gelada. Retire e aperte bem com papel toalha para secar
2. Bata o alho e o azeite no liquidificador ou processador de alimentos até se misturarem
3. Acrescente o pinoli e o manjericão e bata mais um pouco para moer os grãos
4. Finalize com o sal grosso e a pimenta e bata mais
5. Acrescente o queijo parmesão ralado e misture bem com uma colher
6. Está pronto

Agora que todos os ingredientes estão prontos, vamos às dicas de como preparar um bom hambúrguer na churrasqueira:



- Um bom blend para churrasqueira precisa ter 2 ou 3 tipos de carnes diferentes, levando

em conta o percentual de gordura, sabor e cor das carnes. Escolha:

  - Uma carne mais gordurosa como a costela ou o peito bovino
  - Um tipo de carne mais vermelha e saborosa, como o acém
  - E um corte com mais textura como o patinho ou o coxão duro

- O blend deve conter de 20% a 22% de gordura e o restante de carne. Um exemplo usando o blend acima para fazer 1,5kg de blend de hambúrguer: use 400g de costela, 400g de acém, 400g de coxão duro e 300g de gordura do peito ou da própria costela

- Vá ao açougue e peça para o açougueiro moer a carne duas vezes junto com a gordura. Não esqueça de preparar o blend no mesmo dia que for fazer os hambúrgueres – quanto mais fresca a carne, melhor. Não use carne congelada ou congele seus hambúrgueres, o processo de congelamento forma cristais de gelo que, quando descongelados, liberam muito suco da carne, perdendo sabor e textura
- Separe 180g de carne para cada hambúrguer, esta quantidade de carne com um pão de 80g e acompanhamentos faz um hambúrguer de um tamanho satisfatório.

- Antes de moldar seu hambúrguer, jogue a carne de uma mão à outra por umas 5 vezes. Isso vai retirar um pouco do ar e dar liga à carne. Evita que o hambúrguer quebre na churrasqueira.
- Molde a carne com um aro de aproximadamente 10cm ou use as mãos para moldá-los sobre uma tábua, pressione em cima até ficar da altura de 2cm

---

Como acender a churrasqueira

- Coloque o carvão empilhando de forma que o ar possa entrar entre cada peça
- No centro, amasse jornal ou algum tipo de papel

- Coloque álcool gel sobre papel e um pouco sobre o carvão
- Acenda com um palito de fósforo longo
- Alimente com mais carvão à medida que o fogo esteja mais quente
- Aguarde por pelo menos 30 minutos, para que haja a formação da brasa
- Para chegar à temperatura ideal, o carvão deve estar em torno de 400ºC. Teste usando sua própria mão sobre a grelha (sem encostar na grelha ou na brasa). Se não aguentar ficar com a mão sobre o calor por mais de 2 segundos, está pronta para grelhar

---

Pontos do hambúrguer

- Mal passado – 2 min 30 seg a 3 min de cada lado
- Ao ponto – 3 min 30 seg de cada lado
- Bem passado – 4 min a 4 min 30 seg de cada lado


PONTOS
DO BURGER
MAL PASSADA
AO PONTO
IDEAL EM TEXTURA,
SUCULÊNCIA E SABOR.
BEM
PASSADA
BURGER
TABLE



obs. quanto menos gordura o hambúrguer tiver, mas rápido ele passa. Estes tempos foram considerados para o blend de 20% de gordura que ensinamos.

O pão ideal para o hambúrguer

Para um hambúrguer de 180g o pão deve ter uma boa estrutura, mantendo a leveza para suportar a carne do início ao fim. Sempre use pão com o

mesmo tamanho da carne, isso é importante para que desde a primeira mordida venha pão e carne.

Sele o pão com manteiga em uma frigideira ou na grelha, essa casquinha que forma impede que o pão absorva muito suco da vcarne e amoleça, ninguém gosta de comer pão molhado.

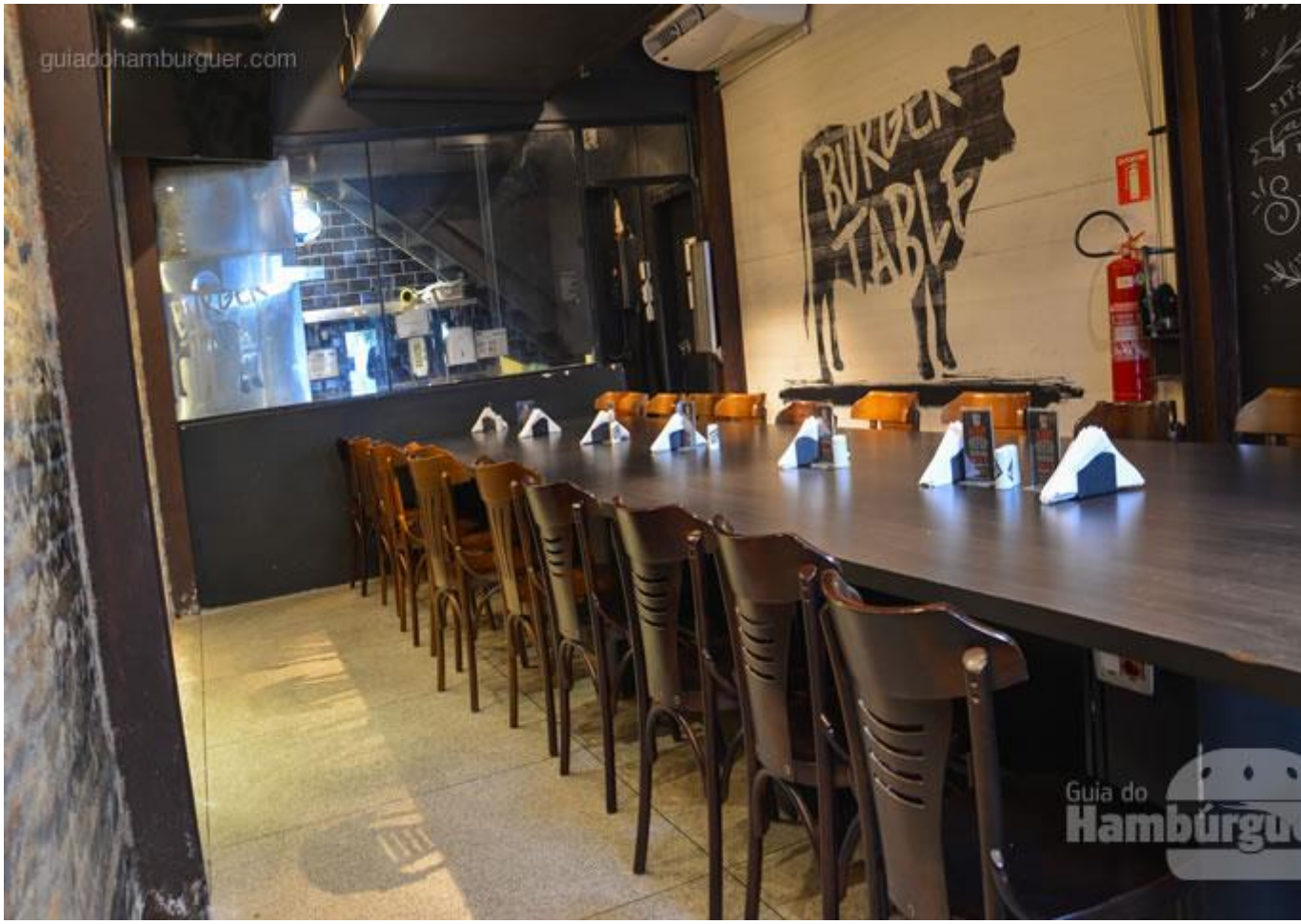


Montando o hambúrguer Caprese do Burger Table

1. Coloque o hambúrguer na churrasqueira e deixe o tempo necessário para atingir o ponto escolhido
2. Ponha sal sobre o hambúrguer, não tenha medo e salgue dos dois lados
3. Vire o hambúrguer apenas uma vez, coloque a muçarela de búfala fatiada em cima
4. Enquanto o hambúrguer fica pronto, passe manteiga no pão e sele na grelha bem rapidamente para não queimar

5. Assim que o hambúrguer ficar pronto, coloque-o em um prato e deixe descansar por 2 minutos
6. Coloque o hambúrguer com a muçarela de búfala derretida sobre a base do pão
7. Acrescente os tomates marinados sobre o hambúrguer, umas 5 metades são suficientes
8. Coloque o molho pesto por cima e tampe o hambúrguer
9. Está pronto, aproveite!

Se resolver provar a receita do Burger Table preparada pelas mãos do chef Manuel Coelho, este é o endereço:



Burger Table – Itaim

Hambúrguer recheado com queijo cheddar e queijo empanado



Acompanhados de bacon, ketchup de amora, alface americana, tomate e cebola roxa assados, os hambúrgueres foram feitos usando a chapa e a grelha construídas na oficina do Hilbert.

01/11/2018 às 10h00

.
.
.
.
.

Veja mais em:

Almoço Em
Família, Assado, Brasileira, Grelhado, Hambúrguer, Receber amigos

1h 30min

4 porções

média

Ingredientes

Carnes

- 525g de acém
- 525g de peito
- 250g de bacon + gordura das carnes

Para assar

- 2 cebolas

Tempero do hambúrguer

- 1 Cebola roxa picada
- Pimenta-do-reino e sal a gosto
- ¼ maço de alecrim
- ½ maço de cebolinha
- 2 dentes de alho
- 400ml de azeite (para todos os procedimentos)
- 100g de queijo cheddar
- 3 fatias de bacon (para defumar)
- 1 gancho pequeno para defumar o bacon
- saco plástico

Queijo à milanesa

- 250g de muçarela
- 1 ovo
- 1 xícara de chá de farinha de rosca
- pimenta-do- reino e sal a gosto
- 50ml de azeite

Para grelhar

- 4 tiras de bacon
- 4 folhas de alface americana
- 1 cebola roxa em rodela
- 1 tomate em rodelas

Modo de Preparo

- Acenda a churrasqueira e deixe aquecendo a grelha e a chapa. Assim que o fogo estiver em ponto de brasa, coloque as duas cebolas na brasa sem retirar as cascas e deixe assar ate que queime por completo as cascas.
- Coloque no gancho as três fatias de bacon e pendure na grelha pra defumar, deixando que sua gordura derreta e caia sobre a brasa.
- Pique na ponta da faca as carnes, o bacon e misture bem. Divida a carne em seis com cerca de 180gm cada uma. Faça bolas de carne com as mãos e reserve na geladeira por 15 minutos. Enquanto isso, pique a cebola, o alho, o alecrim e a cebolinha.

- Adicione em um pilão e acrescente a pimenta do reino, o azeite e o sal. Macere bem até que fique com uma textura de uma pasta. Pegue a carne reservadas na geladeira (apenas duas e continue reservando o restante na geladeira).
- Tempere com esta pasta e volteas novamente para geladeira por mais 10 minutos. Em seguida pegue as outras quatros medidas de carne que foram reservadas e estenda sobre a bancada dois plásticos e coloque as carnes em cima dos plásticos, uma em cada um.
- Cubra a carne com outro plástico e pressione com o fundo de um prato. Recheie uma das partes com queijo cheddar e cubra com a outra parte fechando as laterais dando então forma de um hambúrguer. Repita o mesmo processo com a outra parte da carne e reserve.
- Agora, finalmente, com as outras duas carnes que foram temperadas, apenas pressione com as mãos dando a elas forma de um hambúrguer e reserve. Retire da brasa as cebolas e deixe esfriar. Retire as cascas e solte as pétalas das cebolas e reserve. Retire também o bacon que certamente já terá defumado e também reserve.
- Corte o queijo mozzarella em aproximadamente 2 fatias. Bata os ovos em um refratário e tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto. Em outro refratário coloque a farinha de rosca. Passe cada

fatia de queijo no ovo, escorra o excesso de ovo e passe na farinha de rosca e reserve.

- Na grelha adicione as rodelas de tomates, a cebola, as fatias do bacon e a alface para gratinar. Regue a chapa com azeite e adicione a mozzarella empanada e deixe fritar.
- Adicione os hambúrgueres recheados deixando 5 minutos cada lado e tempere com sal. Na grelha adicione os hambúrgueres temperados e sem recheio por 3 minutos cada lado. Retire da grelha a cebola, tomate, alface e o bacon e reserve.
- Corte os pães ao meio e leve a grelha para esquentar. Retire em seguida.
- Retire também os hambúrgueres e a mozzarella e comece a montar o hambúrguer.

HambúHambúrguer recheado com queijo cheddar e queijo empanado



Acompanhados de bacon, ketchup de amora, alface americana, tomate e cebola roxa assados, os hambúrgueres foram feitos usando a chapa e a grelha construídas na oficina do Hilbert.

01/11/2018 às 10h00

.

.

.

Veja mais em:
Almoço Em
Família, Assado, Brasileira, Grelhado, Hambúrguer, Receber amigos

1h 30min
4 porções
média

Ingredientes
Carnes

- 525g de acém
- 525g de peito
- 250g de bacon + gordura das carnes

Para assar

- 2 cebolas

Tempero do hambúrguer

- 1 Cebola roxa picada
- Pimenta-do-reino e sal a gosto
- ¼ maço de alecrim
- ½ maço de cebolinha
- 2 dentes de alho
- 400ml de azeite (para todos os procedimentos)
- 100g de queijo cheddar
- 3 fatias de bacon (para defumar)

- 1 gancho pequeno para defumar o bacon
- saco plástico
  Queijo à milanesa
- 250g de muçarela
- 1 ovo
- 1 xícara de chá de farinha de rosca
- pimenta-do- reino e sal a gosto
- 50ml de azeite
  Para grelhar
- 4 tiras de bacon
- 4 folhas de alface americana
- 1 cebola roxa em rodela
- 1 tomate em rodelas
  Modo de Preparo
- Acenda a churrasqueira e deixe aquecendo a grelha e a chapa. Assim que o fogo estiver em ponto de brasa, coloque as duas cebolas na brasa sem retirar as cascas e deixe assar ate que queime por completo as cascas.
- Coloque no gancho as três fatias de bacon e pendure na grelha pra defumar, deixando que sua gordura derreta e caia sobre a brasa.
- Pique na ponta da faca as carnes, o bacon e misture bem. Divida a carne em seis com cerca de 180gm cada uma. Faça bolas de carne com as mãos e reserve na geladeira por 15 minutos.

Enquanto isso, pique a cebola, o alho, o alecrim e a cebolinha.

- Adicione em um pilão e acrescente a pimenta do reino, o azeite e o sal. Macere bem até que fique com uma textura de uma pasta. Pegue a carne reservadas na geladeira (apenas duas e continue reservando o restante na geladeira).
- Tempere com esta pasta e volteas novamente para geladeira por mais 10 minutos. Em seguida pegue as outras quatros medidas de carne que foram reservadas e estenda sobre a bancada dois plásticos e coloque as carnes em cima dos plásticos, uma em cada um.
- Cubra a carne com outro plástico e pressione com o fundo de um prato. Recheie uma das partes com queijo cheddar e cubra com a outra parte fechando as laterais dando então forma de um hambúrguer. Repita o mesmo processo com a outra parte da carne e reserve.
- Agora, finalmente, com as outras duas carnes que foram temperadas, apenas pressione com as mãos dando a elas forma de um hambúrguer e reserve. Retire da brasa as cebolas e deixe esfriar. Retire as cascas e solte as pétalas das cebolas e reserve. Retire também o bacon que certamente já terá defumado e também reserve.
- Corte o queijo muçarela em aproximadamente 2 fatias. Bata os ovos em um refratário e tempere

com sal e pimentadoreino a gosto. Em outro refratário coloque a farinha de rosca. Passe cada fatia de queijo no ovo, escorra o excesso de ovo e passe na farinha de rosca e reserve.

- Na grelha adicione as rodelas de tomates, a cebola, as fatias do bacon e a alface para gratinar. Regue a chapa com azeite e adicione a muçarela empanada e deixe fritar.
- Adicione os hambúrgueres recheados deixando 5 minutos cada lado e tempere com sal. Na grelha adicione os hambúrgueres temperados e sem recheio por 3 minutos cada lado. Retire da grelha a cebola, tomate, alface e o bacon e reserve.
- Corte os pães ao meio e leve a grelha para esquentar. Retire em seguida.
- Retire também os hambúrgueres e a muçarela e comece a montar o hambúrguer.
  Montagem dos Hambúrgueres
- Pão de Hambúrguer
- Bacon assado em tiras
- Bacon defumado
- Alface Americana grelhada
- Cebola grelhada
- Pétalas de cebola assada.
- Tomate Grelhado
- Queijo mozarela empanado

- Ketchup de Amora
  recheado com queijo cheddar e Ketchup de Amora



Molho feito em casa com ingredientes saborosos é excelente opção para colocar em hambúrguer.

01/11/2018 às 10h00

-
-
-
-

Veja mais em:
Almoço Em
Família, Brasileira, Cozido, Hambúrguer, Receber amigos

50min

10 porções

fácil

Ingredientes

- 500g de amoras frescas, picados ou cortados ao meio
- 1/2 cebola
- 1/2 xícara (chá) de vinagre de sidra ou de maçã
- 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 2 colheres (chá) de molho shoyo
- 1 colher (chá) de gengibre em pó ou de gengibre moído
- 1 colher (chá) de sal
- 1/2 colher (chá) de mostarda em pó
- 1/2 colher (chá) de páprica defumada (opcional)
- 1/2 colher (chá) de cominho em pó
- 1/4 de colher(chá) de alho em pó

Modo de Preparo

- Descasque e pique a cebola em cubos pequenos. Em uma panela, coloque as amoras, a cebola

cortada, o vinagre, o açúcar mascavo e leve ao fogo médio até lentar fervura.

- Após levantar fervura, cozinhe por 20 minutos ou até que as amoras estejam bem macias.
- Depois retire as amoras do fogo e coloque no copo do liquidificador, bata bem até que fique um creme homogêneo.
- Despeje em uma tigela e tempere com: shoyo, gengibre, mostarda, páprica, cominho, alho e o sal.
- Misture bem e deixe. Em seguida leve para a geladeira e sirva sempre que quiser.

queijo empanado



Hambúrguer artesanal com três carnes e muito queijo

Aprenda a fazer três carnes suculentas para montar um delicioso lanche

06/02/2019 às 16h25

-
-
-
-
-

Veja mais em:
Brasileira, Café Da Manhã e Lanches, Carne Bovina, Hambúrguer

1h

1 porção

fácil

Ingredientes

- 600g de peito bovino moído
- 6 fatias de queijo cheddar
- Sal à gosto
- Pimenta-do-reino à gosto
- 1 pão de hambúrguer
- 1 cebola roxa
- 1 tomate
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de maionese
- 1 colher de sopa de ketchup
- 1 colher de sopa de mostarda
- 1 picles fatiado

Modo de Preparo

- Modele os discos de hambúrguer e tempere com sal e pimentadoreino, dos dois lados. Leve os discos de hambúrguer para a brasa por aproximadamente 34 minutos de cada lado.

- Enquanto o hambúrguer grelha, pique a cebola roxa em pedaços pequenos e fatie o tomate. Após virar os hambúrgueres, adicione 2 fatias de queijo em cada para derreter.
- Corte o pão, passe manteiga e leve para dourar na churrasqueira. Monte o burger com a maionese, o tomate, a cebola, os discos de hambúrgueres, ketchup, mostarda, e o picles!

Acompanhados de bacon, ketchup de amora, alface americana, tomate e cebola roxa assados, os hambúrgueres foram feitos usando a chapa e a grelha construídas na oficina do Hilbert.

01/11/2018 às 10h00

Veja mais em:
Almoço Em
Família, Assado, Brasileira, Grelhado, Hambúrguer, Receber amigos

1h 30min

4 porções

média

Ingredientes

Carnes

- 525g de acém
- 525g de peito
- 250g de bacon + gordura das carnes

Para assar

- 2 cebolas

Tempero do hambúrguer

- 1 Cebola roxa picada
- Pimenta-do-reino e sal a gosto
- ¼ maço de alecrim
- ½ maço de cebolinha
- 2 dentes de alho
- 400ml de azeite (para todos os procedimentos)
- 100g de queijo cheddar
- 3 fatias de bacon (para defumar)
- 1 gancho pequeno para defumar o bacon
- saco plástico

Queijo à milanesa

- 250g de muçarela
- 1 ovo
- 1 xícara de chá de farinha de rosca
- pimenta-do- reino e sal a gosto
- 50ml de azeite

Para grelhar

- 4 tiras de bacon

- 4 folhas de alface americana
- 1 cebola roxa em rodela
- 1 tomate em rodelas

Modo de Preparo

- Acenda a churrasqueira e deixe aquecendo a grelha e a chapa. Assim que o fogo estiver em ponto de brasa, coloque as duas cebolas na brasa sem retirar as cascas e deixe assar ate que queime por completo as cascas.
- Coloque no gancho as três fatias de bacon e pendure na grelha pra defumar, deixando que sua gordura derreta e caia sobre a brasa.
- Pique na ponta da faca as carnes, o bacon e misture bem. Divida a carne em seis com cerca de 180gm cada uma. Faça bolas de carne com as mãos e reserve na geladeira por 15 minutos. Enquanto isso, pique a cebola, o alho, o alecrim e a cebolinha.
- Adicione em um pilão e acrescente a pimenta do reino, o azeite e o sal. Macere bem até que fique com uma textura de uma pasta. Pegue a carne reservadas na geladeira (apenas duas e continue reservando o restante na geladeira).
- Tempere com esta pasta e volteas novamente para geladeira por mais 10 minutos. Em seguida pegue as outras quatros medidas de carne que foram reservadas e estenda sobre a bancada dois

plásticos e coloque as carnes em cima dos plásticos, uma em cada um.

- Cubra a carne com outro plástico e pressione com o fundo de um prato. Recheie uma das partes com queijo cheddar e cubra com a outra parte fechando as laterais dando então forma de um hambúrguer. Repita o mesmo processo com a outra parte da carne e reserve.
- Agora, finalmente, com as outras duas carnes que foram temperadas, apenas pressione com as mãos dando a elas forma de um hambúrguer e reserve. Retire da brasa as cebolas e deixe esfriar. Retire as cascas e solte as pétalas das cebolas e reserve. Retire também o bacon que certamente já terá defumado e também reserve.
- Corte o queijo muçarela em aproximadamente 2 fatias. Bata os ovos em um refratário e tempere com sal e pimentadoreino a gosto. Em outro refratário coloque a farinha de rosca. Passe cada fatia de queijo no ovo, escorra o excesso de ovo e passe na farinha de rosca e reserve.
- Na grelha adicione as rodelas de tomates, a cebola, as fatias do bacon e a alface para gratinar. Regue a chapa com azeite e adicione a muçarela empanada e deixe fritar.
- Adicione os hambúrgueres recheados deixando 5 minutos cada lado e tempere com sal. Na grelha adicione os hambúrgueres temperados e sem

recheio por 3 minutos cada lado. Retire da grelha a cebola, tomate, alface e o bacon e reserve.

- Corte os pães ao meio e leve a grelha para esquentar. Retire em seguida.
- Retire também os hambúrgueres e a muçarela e comece a montar o hambúrguer.
  Montagem dos Hambúrgueres
- Pão de Hambúrguer
- Bacon assado em tiras
- Bacon defumado
- Alface Americana grelhada
- Cebola grelhada
- Pétalas de cebola assada.
- Tomate Grelhado
- Queijo mozarela empanado
- Ketchup de Amora