RECEITAS INCRÍVEIS

5 RECEITAS DE MOLHOS

PARA HAMBÚRGUER ARTESANAL



INTRODUÇÃO

Se você quer agregar mais sabor aos seus lanches, nada melhor que apostar na adição de uma dessas 10 receitas de molhos no preparo de seus hambúrguer sem precisar gastar muito com isso.

O sucesso dos nossos molhos é tanto que já ajudamos milhares de pessoas ao redor do Brasil a produzirem seus deliciosos hambúrgueres artesanais e faturarem como nunca antes e agora chegou a vez de ajudarmos você!

Não precisa se preocupar que não estamos falando de molhos complexos e com ingredientes caros e difíceis de achar, mas sim de molhos simples, de baixo custo e que vão dar uma cara muito mais saborosa e profissional aos seus hamburgueres.

DESCOBRINDO

Inclusive é meio que engraçado como descobrimos isso, deixa eu te contar uma história para você entender...

Lembro como se fosse hoje, era dia 9 de maio de 2016, começo de mês estávamos com as contas todas atrasadas, não havíamos feito o pagamento do Carlos nosso único ajudante, os fornecedores batendo na porta e não tínhamos mais dinheiro para comprar ao menos um tomate.

Na verdade, esses problemas haviam começado a uns dois meses atrás quando tivemos que mandar embora por falta de pagamento o Eduardo, quena época era nosso chef e desenvolvia sua função com maestria e produzia os melhores hamburgueres da região.

DESCOBRINDO

Depois da saída de Eduardo não conseguíamos encontrar ninguém que pudesse substitui-lo.

Com o passar dos dias iamos cada vez mais perdendo clientes e mais clientes por que não conseguíamos produzir aqueles magníficos hamburgueres que Eduardo fazia.

Assim só mantinhamos a saida de utilizar Hamburguer industrial.

Afinal, imagine ter que comer hamburguer industrializado seco e sem gosto algum em vez de comer um hamburguer artesanal fresco e suculento...

DESCOBRINDO

Entretanto, não tínhamos outra solução a não ser utilizar aqueles péssimos hamburguers finos e com aparência de carne congelada.

E assim continuamos a perder de 5 a 10 clientes por dia, os novos clientes faziam seus pedidos uma única vez e nunca mais apareciam.

Não sabia mais o que fazer cada vez mais indo para o fundo do poço e levando todos os nossos sonhos conosco, porque não era apenas um negócio, era uma família que estávamos perdendo.

Então decidido...

DESCOBRINDO

De que aquele era o último dia que um de nossos clientes iria comer um hamburguer industrializado, peguei meu celular procurei na lista de contatos o numero de Eduardo e determinado á fazer qualquer coisa para ter seu talento novamente.

Fiz a ligação e para minha surpresa Eduardo aceitou meu convite para conversarmos sem indagar nada.

Em poucos minutos Eduardo estava em nossa hamburgueria e por surpresa não falamos em como poderíamos ter seu talento de volta, mas sim sobre o sucesso que Eduardo estava obtendo ensinando a produzir seus hamburgueres artesanais.

UM NOVO COMEÇO

Ficamos fascinados com tanto talento e a partir daquele momento sabíamos que nossa hamburgueria não seria mais a mesma.

Juntamos todo aquele conhecimento em apenas um só lugar e hoje vamos te apresentar um pouco desse conteúdo e que vai mudar o conceito de seus hamburgueres.

Então vamos ao que interessa!

Abaixo as 5 receitas dos molhos mais suculentos para hamburgueres que você já viu.

MOLHO BARBECUE

INGREDIENTES:

2 colheres de sopa picada de salsão fresco

1/2 xícara de chá de salsinha fresca picada, só as folhas

1/2 xícara de chá de açúcar mascavo

1 colher de sopa de curry em pó

1 unidade pequena de Ketchup Hellmann's

MOLHO BARBECUE

MODO DE PREPARO:

Corte o salsão em tirinhas e depois repique com a faca. Até que fique bem picadinho, para sumir mesmo do molho. E reserve

Retire os talos da salsinha. Fique só com as folhas e pique-as finamente, cerca de 1/2 xícara de chá de salsinha fresca picada, só as folhas

Em uma panela média, coloque a salsinha picadinha. Salsão picado e 1/2 xícara de chá de açúcar mascavo

Junte 1 colher de sopa cheia de curry em pó e 1 unidade pequena de Ketchup Hellmann's, 170g

MOLHO BARBECUE

MODO DE PREPARO:

Misture os ingredientes, leve essa panela ao fogo baixo, para apurar o sabor dos ingredientes e reduzir até engrossar

Cerca de 3 a 5 minutos, até que o molho 'desgrude 'do fundo da panela, exatamente como o ponto de brigadeiro de enrolar

Desligue o fogo, coloque-o em um bowl e leve a geladeira para esfriar

DICA:

Ele é perfeito para acompanhar os hambúrgueres recheados com muito queijo.

MOLHO BIG MAC

INGREDIENTES:

1 colher de sopa de óleo

1/3 de dente de alho amassado

1 colher de sopa de cebola picada

1 colher de café de páprica doce

1 colher de sopa de maionese

1 colher de sopa de catchup

1 colher de sopa de mostarda

1 pitada de açúcar

1 pitada de sal

MOLHO BIG MAC

MODO DE PREPARO:

Em uma frigideira ligada em fogo médio, coloque 1 colher de sopa de óleo de soja, acrescente 1/3 de dente de alho amassado e deixe até dourar, tomando cuidado para o alho não escurecer, pois pode amargar o molho

Junte e refogue 1 colher de sopa de cebola ralada

Deixe fritar por 2 minutos até a cebola murchar e ficar translúcida

Acrescente 1 colher de café de páprica doce e deixe fritar por 1 minutinho para acentuar a cor e o sabor

MOLHO BIG MAC

MODO DE PREPARO:

Desligue o fogo

Acrescente a maionese, o catchup e a mostarda

Tempere com 1 pitadinha de sal e 1 de açúcar

Misture

Deixe na geladeira até a hora de servir.

DICA:

Exelente para servir junto de batata frita ou onion rings.

MOLHO TÁRTARO

INGREDIENTES:

1/2 xícara de maionese

3 colheres de sopa de pepino em conserva picados

2 colheres de sopa de cebola roxa picada

2 colheres de sopa de alcaparra

1 colher de chá de Suco de limão

Sal e pimenta do reino a gosto

MOLHO TÁRTARO

MODO DE PREPARO:

Pique todos os ingredientes

Misture todos os ingredientes em um pote

Sirva com o hambúrguer de camarão ou peixe frito.

DICA:
Use outros ingredientes em conserva como cebolas, cenouras e azeitonas. Experimente colocar uma pitada de molho de pimenta e mel.

MAIONESE VERDE

INGREDIENTES:

2 de gemas de ovo

260 ml de óleo vegetal

1 colher de sopa de mostarda dijon

2 colheres de sopa de suco de limão

sal e pimenta do reino a gosto

MAIONESE VERDE

MODO DE PREPARO:

Com um fouet (batedor de claras), bata as gemas com a mostarda Dijon

Continue batendo e adicionando lentamente (em fio) o óleo vegetal

Assim que ficar com uma consistência emulsificada, adicione o suco de limão e bata até ficar homogêneo.

DICA:
O ideal é consumo imediato, se for conservar, máximo em 24h refrigerado.

MOLHO DE ALHO

INGREDIENTES:

50g de alho

1 xícara azeite extra virgem

1/2 pote de iogurte integral

50g de maionese

Sal e pimenta a gosto

MOLHO DE ALHO

MODO DE PREPARO:

Colocar os alhos com casca imersos no azeite e assar por 15 minutos

Descascar e colocar no liquidificador com a maionese e o iogurte

Acrescentar sal e pimenta a gosto.

DICA:
Pode ser adicionado uma colher de mostarda para dar um toque extra.

NÃO PODE FALTAR

Entretanto, por mais que você aplique todas essas receitas que aprendeu.

Você não vai ter tanto resultado igual teria caso obtivesse também as melhores técnicas de produção de hamburguer, e assim produzir os melhores hamburgueres artesanais da sua região.

E para isso, também podemos te ajudar...

Sempre indicamos um curso fantástico de como produzir seu hamburguer artesanal que um amigo nosso tem para quem está começando agora, assim como você...

NÃO PODE FALTAR

Só para ter uma ideia, antes de encontrar esses métodos.

Foram necessários um gasto de mais de R$ 7.800,00 com treinamentos e cursos com dicas de produção de hamburguer, e nada se comparou com o conteúdo desse curso!

E agora você pode também ter acesso ao curso e poder parar de perder clientes por oferecer um hamburguer de baixa qualidade...

Até quando você vai fazer seus hamburgueres sabendo que seu cliente não está 100% satisfeito?

NÃO PODE FALTAR

Não acha que chegou a hora de você melhorar a qualidade do seu produto e deixar seus clientes muito mais felizes?

Sim, está hora chegou e o curso vai te ensinar a produzir os melhores hamburguer.

O curso foi desenvolvido em diversas video aulas e com inúmeros bônus e você pode ter acesso a ele por apenas 12x R$ 14,60 ou R$ 149,90 a vista.

Se você parar pra pensar, é menos que o preço de uma pizza que você compra por mês!

NÃO PODE FALTAR

E aí, você está disposto a deixar uma pizza de lado para conseguir produzir os melhores hambúrgueres que seus clientes já provaram?

Clique aqui e garanta já sua vaga!

