CHAMBARI NEGÓCIOS DIGITAIS

APRENDA A FAZER 8 SUPER MOLHOS PARA DEIXAR SEUS CLIENTES LOUCOS

KETCHUP TRADICIONAL

INGREDIENTES

- 30ml de azeite
- 2 cebolas picadinhas
- 2 dentes de alho amassados
- 4 latas (400g cada) de tomate pelado picado
- 200g de açucar mascavo
- 150ml de vinagre de maçã (pode substituir pelo de vinho branco)
- 1/2 colher, de chá, de coentro em pó
- 1/2 colher, de chá, de pimenta calabresa em flocos
- 1/2 colher, de chá, de cravo em pó
- 2 colheres, de sopa, de purê de tomate
- 2 colheres, de sopa, de melado
- 2 colheres, de chá, de mostarda em pó
- 5cm de canela em pau
- 1 folha de louro (pequena)
- Suco de 2 limões taiti

MODO DE PREPARO

- Aqueça o azeite em uma panela de fundo grosso e refogue a cebola e o alho em fogo baixo por cerca de 5 a 6 minutos, até ficarem macios, porém sem corar.
- Acrescente todos os ingredientes restantes, menos o suco de limão, e deixe ferver.
- Diminua o fogo e deixe o molho apurar por cerca de 1 hora a 1:15, sempre mexendo com frequencia
- Peneire o molho (ou se tiver um mixer, use ele) e volta à panela.
- Cozinhe em fogo baixo por mais 30 minutos, ate o molho reduzir e engrossar
- Espere esfriar e misture o suco de limão.
- Mantenha na geladeira até o uso.
- Este molho pode ser guardado em um recipente vedado na geladeira por até 5 dias

MAIONESE BÁSICA

INGREDIENTES

- 3 gemas de ovos
- 1 colher, de chá, de mostarda
- Sal e pimenta do reino (moída na hora)
- 250g de óleo vegetal (sem aromas)
- 2 colheres, de chá, de suco de limão siciliano

MODO DE PREPARO

- Numa tigela, acrescente as gemas, a mostarda e um pouco de sal e pimenta.
- Coloque a tigela sobre um pano, numa superfície plana, para que permaneça estável enquanto você adiciona o óleo
- Aos poucos, acrescente o óleo em fio constante e fino, batendo sempre, até a maionese começar a engrosar (pode ser feito no liquidificador em velocidade baixa).
- Quando todo óleo for adicionado à maionese, a textura estará boa.
- Acrescente o suco de limão e acerte o tempero a gosto.
- Em um recipiente tampado, essa maionese dura de 4 a 5 dias na geladeira.



MOSTARDA AMARELA

INGREDIENTES

- 1/4 de xícara de água
- 4 colheres, de sopa, de mostarda em pó
- 3 colheres, de sopa, de vinagre de vinho branco, destilado
- 1/2 colher, de chá, de amido de milho, dissolvido em um pouco de água
- 1/4 de colher, de chá, de sal
- 1/8 de colher, de chá, de sal (coloquei separados para ficar mais fácil a separação)
- 1/8 de colher, de chá, de açafrão
- 1 pitada de alho em pó
- 1 pitada de páprica doce

MODO DE PREPARO

- Coloque todos os ingredientes em uma panela, em fogo médio, e bata até ficar homogêneo
- Deixe ferver em fogo baixo até engrossar, mexendo sempre
- Deixe a mostarda esfriar, tranfira para um recipiente hermético e guarde na geladeira

MOSTARDA E MEL

INGREDIENTES

- 1 copo de iogurte natural ou de requeijão(170g)
- 1½ colher (sopa) de mostarda
- 1 colher (sopa) de mel
- ½ colher (sopa) de azeite
- Sal

MODO DE PREPARO

- Em um recipiente adicione o iogurte natural(ou requeijão), mostarda, mel, azeite, corrija o sal;
- Misture bem e os ingredientes até obter uma forma homogênea.

OBSERVAÇÕES

- MOSTARDA: Se quiser um sabor mais intenso, use mostarda Dijon, mas nessecaso use apenas 1 colher (sopa);
- MEL: O mel não serve apenas para adoçar,mas também dar sabor;
- IOGURTE: Caso queira pode trocar por REQUEIJÃO FICA EXCELENTE
- CONSERVAÇÃO: Guarde em um recipiente bem fechado na geladeira por até 3 dias.
- OBS: Esse molho também é ótimo para saladas de macarrão

MOLHO ESPECIAL DO BIG MAC

INGREDIENTES

- ½ xícara de chá de maionese
- 1 colher (chá) de mostarda
- ½ colher (sopa) de vinagre de vinho branco (Agrin)
- 1 colher (chá) de alho em pó
- 1colher (chá) de cebola em pó
- ½ colher (chá) de páprica doce
- 2½ colheres de (sopa) de relish depepino picado

MODO DE PREPARO

- Em um recipiente misture bem amaionese, mostarda e vinagre;
- Tempere com alho e cebola em pó e misture;
- Coloque a páprica doce aos poucos e misture bem com um batedor (fuê),para quebrar o máximo as partículas da páprica;
- Junte o relish de pepino e misture para encorporar.

OBSERVAÇÕES

- O molho deve ficar com um tom amarelado levementeavermelhado;
- O Relish de pepino não pode ser substituído por pepino em conserva (picles).
- Se não quiser comprar o pó de alho e cebola, compre o ganulado e bata com um batedor e passe pela paneira para extrair apenas o pó.
- Outra opção é bater todo o molho em um mixer ou liquidificador.
- Usar páprica doce para não alterar o sabor;
- A mostarda deve ser a amarela comum, mas não muito forte ou seu sabor ira se sobressair;

MOLHO DE ABACAXI

INGREDIENTES

- 8 colheres(sopa) de água
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de shoyu
- 2 colheres (sopa) de purê de tomate
- 2 colheres (sopa) de ketchup
- 4 colheres (sopa) de vinagre de arroz
- 1 1/2 colher (sopa) de maisena
- 1/2 xícara de suco de abacaxi

MODO DE PREPARO

- Aqueça a água, junte o açúcar, o shoyu, o suco de abacaxi, o purê de tomate e o ketchup.
- Misture bem e cozinhe até dissolver o açúcar.
- Coloque o vinagre e junte a maisena dissolvida em um pouco de água.
- Mexa atéengrossar o molho.
- Nota: o suco de abacaxi deve ser feito com pouquíssima água e coado

MOLHO VERDE

INGREDIENTES

- 500g de maionese
- 1 dente de alho pequeno
- 1 cebola pequena ralada
- Salsa e cebolinhaSal

MODO DE PREPARO

- Rale a cebola;
- Esprema o alho;
- Junte todos os ingredientes no liquidificador,até que fique verde claro

O SEU PRÓXIMO PASSO IDEAL...

Com essas 3 receitas você já vai ser capaz de se livrar dos molhos industrializados de uma vez por todas e dar muito mais valor aos seus lanches.

Mas por que parar por aí?

Por que oferecer para seus clientes apenas o básico?

Se você que lucrar mais, você precisa oferecer sempre mais. Oferecer sempre o melhor, ser diferente.

Que tal oferecer aquela variação de ketchup que só você tem?

Aquela maionese que vai deixar seu cliente viciado nos seus lanches...

Se você quer oferecer para seus clientes molhos realmente inesquecíveis, eu posso te ajudar.

Eu preparei um ebook com **24 Variações de Ketchup, Maionese e Mostarda** que eu garanto que seus clientes vão amar.

E o melhor de tudo, ele pode ser seu por **apenas R$14,90.**

Agora você poded ter acesso ao nosso acervo pessoal de molhos e tornar os seus lanches únicos, , fidelizando seus clientes muito, mas muito mais fácil.

Para garantir sua cópia, basta clicar no botão abaixo.

Muito obrigado e até mais.

Quero Garantir o Meu Agora Mesmo