Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

CURSO DE HAMBÚRGUER COMPLETO

A qualidade final de um hambúrger é a soma de muitas partes, se uma falhar compromete todas as outras.

Curso de HAMBÚRGUER Completo

www.cursodehamburguercompleto.com.br



Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

SUMÁRIO

1 INÍCIO
HISTÓRIA DO HAMBÚRGUER 3
EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS 4

2 MOLHOS E MAIONESE
IDENTIFICAR COMBINAÇÕES DE SABORES 12
RECEITAS DE MOLHOS 13
SAL DE BACON 17
RECEITAS DE MAIONESE 18

3 PÃES
DICAS PARA UM BOM PÃO 23
RECEITAS ARTESANAIS 24

4 QUEIJOS
COMBINAÇÕES DE SABORES 30
LISTA ESPECIAL DE QUEIJOS 31

5 CARNE
CUIDADOS AO COMPRAR CARNE 33
CRIANDO SEU PRÓPRIO BLEND 34
CORTES MAIS USADOS 35
NOSSOS BLENDS 38
MOENDO A CARNE 42

6 SALADAS E VERDURAS
COMO HIGIENIZAR AS VERDURAS 47
RECEITAS DE SALADAS E CEBOLA CARAMELIZADA 48

7 MONTAGEM DO HAMBÚRGUER
PONTOS DA CARNE E COMO ACERTAR 53
SELANDO O PÃO 56
RECEITAS EXCLUSIVAS 57

Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

HISTÓRIA DO HAMBÚRGUER



No século XIII os Tártaros - uma das principais tribos Mongóis - invadiram a Europa, liderados por Gengis Khan. Eles eram grandes cavaleiros, que pouco desciam de seus cavalos. Um de seus hábitos alimentares era carne de caça, que era transportada entre a sela e o lombo do animal. Esta carne se transformava em uma pasta, que era modelada em forma de bolas achatadas. E nem era necessário temperá-la pois ela absorvia o sal do suor do animal. Esse tipo de carne continuou sendo consumido, até que, no século XVII, alguns viajantes alemães levaram a ideia para um açougueiro de Hamburgo, que moeu pedaços de carne, adicionou temperos e modelou em forma de bifes arredondados, que foram chamados de “bifes de carne moída”. Por ser um item saboroso e de baixo custo, logo esses bifes se tornaram num produto muito popular em Hamburgo.

No século XVII, quando os primeiros imigrantes alemães da região de Hamburgo chegaram aos Estados Unidos, levaram consigo a receita do “bife de carne moída”, que logo recebeu o nome de hamburg style steak (bife ao estilo hamburguês). Os norte americanos passaram a colocar o bife grelhado no meio do pão, que logo recebeu o nome de hamburger. Nascia então um dos grandes ícones da cultura americana.

Segundo historiadores , em 1836 o restaurante Del Monico’s, de Nova York, incluiu pela primeira vez o “Hamburger Sandwich” em seu cardápio.

A população norte americana tinha preferência por bifes de traseiro bovino e, consequentemente, havia muita disponibilidade de carne bovina de dianteiro; o “hamburger” passou a ser fabricado então a um preço bastante acessível e conquistou o mercado americano. Depois da Segunda Guerra Mundial, o McDonald’s e seus concorrentes, foram responsáveis pela popularização do “hamburger” no mundo.

No Brasil, o hambúrguer foi introduzido em 1952 pelo tenista americano Robert Falkenburg (campeão de Wimbledon), que inaugurou a lanchonete Bob’s no Rio de Janeiro.

O McDonald’s é considerado o grande difusor do hambúrguer no mundo.

Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72







EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS

Para fazer um hambúrguer completo, do pão à maionese você precisa de alguns equipamentos, para facilitar separamos, exemplo: equipamentos para fazer pão, equipamentos para fazer molhos e maionese.

Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

EQUIPAMENTOS PARA FAZER PÃO



BALANÇA DE PRECISÃO

Assim como em qualquer receita, medidas incertas de farinha, açúcar ou fermento, afetam a qualidade do pão, tem que pesar e pesar certo para ter certeza de que a receita vai ser um sucesso total aí na sua cozinha.

FORNO

Para assar o pão de hambúrguer você pode usar o forno do seu fogão, um forno elétrico ou um forno industrial, a escolha do forno vai depender da sua demanda.





BOWL (TIGELA)

Para fazer a mistura dos ingredientes do pão você precisa de um bowl.

ASSADEIRAS

É na assadeira que os pães vão crescer e ser assados, a escolha da assadeira tem que ser baseado no tamanho do forno.





MESA DE GRANITO OU BANCADA DE INOX

Na hora de colocar a mão na massa, você precisa de uma bancada que pode ser uma mesa de granito ou uma bancada de inox, ela vai ser usada para sovar o trigo.







Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

EQUIPAMENTOS PARA FAZER MOLHOS E MAIONESE



LIQUIDIFICADOR

O liquidificador é usado para fazer maionese e também na preparação dos molhos, não precisa ser industrial.



MEDIDOR DE RECEITAS

O medidor de receitas é uma das principais ferramentas de trabalho em uma cozinha, sem ele você não consegue manter um padrão em sua receita.



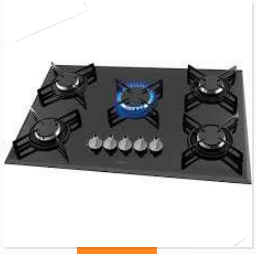
BOWL (TIGELA)

Para fazer a mistura dos ingredientes dos molhos e maionese você precisa de um bowl, pode ser o mesmo usado nos pães.



PANELA MÉDIA

Uma panela média para fazer algumas receitas de molho.



FOGÃO

,Para fazer molhos e maionese você vai precisar de uma das peças fundamentais de qualquer cozinha, o fogão.



FUÊ

Usado para misturar os molhos..







Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72



EQUIPAMENTOS PARA PREPARAR UM BLEND

MOEDOR DE CARNE
Para moer a carne você pode utilizar um moedor manual ou elétrico.



ARO MODELADOR
Para ter um padrão no formato do hambúrguer use um aro modelador.



TÁBUA DE CORTE
Para trabalhar as carnes você precisa de uma tábua de polietileno ou de madeira.



FACA E CHAIRA
Eu recomendo a faca tramontina premium 8" e uma chaira para afiar sua faca.



PAPEL MANTEIGA
Para separar um hambúrguer do outro quando empilhá-los.



CAIXA PLÁSTICA
Para armazenar e levar ao freezer os hambúrgueres.

Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

EQUIPAMENTOS PARA MONTAR UM HAMBÚRGUER



Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

EQUIPAMENTOS PARA MONTAR UM HAMBÚRGUER

ONDE VOU GRELHAR MEU HAMBÚRGUER?

Você tem várias opções, exemplo: Para fazer aquele hambúrguer em casa para os familiares e amigos você pode grelhar na churrasqueira, chapa de fogão, panela ou frigideira de grelhar ou até mesmo no grill elétrico.

Agora se você pretende montar uma hamburgueria ou você já tem um negócio e quer oferecer no cardápio hambúrguer artesanal, nesse caso é preciso uma chapa a gás ou elétrica para hambúrguer, char broiler ou churrasqueira a gás.

CHURRASQUEIRA



PANELA DE GRELHAR



CHAPA A GÁS



CHAR BROILER



CHAPA DE FOGÃO



GRILL ELÉTRICO



CHAPA ELÉTRICA



CHURRASQUEIRA A GÁS



Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

EQUIPAMENTOS PARA MONTAR UM HAMBÚRGUER



FACAS
Para montar o hambúrguer você vai precisar de uma faca serra para cortar os pães e uma faca para cortar as verduras.



RALADOR DE VERDURAS
Para preparo de saladas.



TÁBUA PARA VERDURAS
É preciso ter uma tábua só para verduras.



ESPÁTULAS DE SILICONE
Elas são usadas em panelas e frigideiras antiaderente para evitar arranhões.



TERMÔMETRO CULINÁRIO
Usado para conferir a temperatura interna do hambúrguer



MAÇARICO CULINÁRIO
Usado para maçaricar o queijo.



MOEDOR DE PIMENTA
A pimenta em grãos quando moída na hora libera todo o seu aroma



ESPÁTULAS DE INOX
Elas são usadas em chapas e char broiler.

Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

EQUIPAMENTOS PARA MONTAR UM HAMBÚRGUER



CANECA DE POLVILHAR
É um utensílio muito prático para que você possa polvilhar ou peneirar ingredientes secos.



PEGADOR DE INOX
Usado onde o pegador de silicone não é indicado como por exemplo: fritura do bacon.



LUVAS DESCARTÁVEIS
E importante usar luvas na hora de manipular os alimentos.

Na hora de escolher seus equipamentos saiba que eles são como seus ajudantes, é importante que você escolha equipamentos de qualidade para evitar dores de cabeça na hora da produção.

Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72







COMBINAÇÕES DE SABORES

Assim como o hambúrguer, os molhos também ganharam versões artesanais, eles começaram mais tímidos nos lanches, mas ao longo dos anos foram se valorizando, e hoje são muitas vezes indispensáveis em um hambúrguer.
Os sabores que mais combinam com hambúrguer são ácido, amargo e o agridoce, que é a combinação do doce e amargo ou doce e ácido.

Sabendo quais sabores de molhos usar no meu hambúrguer, fica fácil criar ou modificar um molho.

Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

RECEITAS DE MOLHOS

A escolha de bons ingredientes são fundamentais para qualidade final do molho e identidade de sabor, não compre os mais barato, compre os melhores.



Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

MOLHO TASTY

INGREDIENTES

500g Maionese
250g Ketchup
250g Mostarda
400g Pepino em conserva
2 Cebolas roxa tamanho médio
6 Colheres de sopa de margarina
60ml Molho shoyu
2 Colher de sopa de vinagre de vinho
4 Colheres de sopa de açúcar
1 Colher de sopa de páprica defumada
1 Pote de requeijão

PREPARO

Em uma panela, coloque a cebola cortada e a manteiga, em seguida refogue até a cebola ficar mole, adicione o molho shoyu, deixe ferver; no liquidificador coloque o pepino e o refogado da cebola e bata bem até ficar uma pasta; Em um recipiente junte a maionese, katchup, mostarda e os outros ingredientes, misture bem com o fuê e deixe descansar em geladeira por 8 horas.

VALIDADE

Conservar em geladeira por no máximo 30 dias.

Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

MOLHO BBQ

INGREDIENTES

800g Ketchup
300ml Água
125ml Mel
125ml Vinagre de maça
1/2 Xícara de açúcar mascavo
3 Colheres de sopa de mostarda
3 Colher de sopa de molho Inglês
1/2 Colher de sopa de alho desidratado
1 Colher de sopa de creme de cebola
1/2 Colher de sopa páprica defumada
1/4 Colher de chá canela em pó
3 Colheres de sopa de whisky
1/2 Colher de sopa de pimenta do reino

PREPARO

Em uma panela coloque o ketchup, mel, vinagre, mostarda, molho inglês e o whisky, No liquidificador coloque a água, creme de cebola, pimenta, alho, canela e a páprica, bata bem. Agora coloque na panela junto com os outros ingredientes, em fogo alto mexa até ferver, em seguida baixe o fogo e continue mexendo por 1 hora ou até dar o ponto, deixe descansar em geladeira por 8 horas.

VALIDADE

Conservar em geladeira por no máximo 30 dias.

Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

MOLHO GOLF

INGREDIENTES

200g Maionese
50g Ketchup
20g Mostarda
10ml Molho Inglês
1 Colher de sopa de suco de limão
1/4 Colher de chá pimenta do reino
1/4 Colher de chá de páprica doce
7,5ml Whisky

PREPARO

Coloque tudo em uma vasilha misture bem, até ficar uniforme. deixe descansar em geladeira por 8 horas.

VALIDADE

Conservar em geladeira por no máximo 30 dias.

Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

RECEITAS DE SAL DE BACON



INGREDIENTES

200g Sal grosso
75g Bacon frito
1/2 Colher de páprica defumada

PREPARO

Em uma frigideira antiaderente coloque o bacon fatiado para fritar, ao terminar pese as 75g e bata em um liquidificador junto com o sal grosso e a páprica defumada.

PREPARO

Conservar em local fresco e seco por até 60 dias.

Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

RECEITAS DE MAIONESE

A escolha de bons ingredientes são fundamentais para a qualidade final do molho e identidade de sabor, não compre os mais barato, compre os melhores.



Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

MAIONESE CASEIRA

INGREDIENTES

2 Ovos
2 Colher de sopa de mostarda
2 Colher de sopa vinagre de álcool
1 Colher de chá de sal de bacon
Óleo até dar o Ponto

PREPARO

Coloque os ovos, mostarda, sal e o vinagre no liquidificado bata e aos poucos acrescente o óleo em fios até dar o ponto de maionese

VALIDADE

Conservar em geladeira por no máximo 1 dia.

Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

MAIONESE DEFUMADA

INGREDIENTES

550g Maionese caseira ou industrializada
1/2 Colher de sopa de alho desidratado em pó
1/4 Colher de chá de pimenta do reino
1/2 Colher de sopa de páprica defumada
1 Colher de chá de sal de bacon

PREPARO

Coloque tudo em uma vasilha e misture bem, deixe descansar em geladeira por 8 horas.

Pra deixar o alho desidratado em pó é só bater no liquidificador.

VALIDADE

Conservar em geladeira por no máximo 1 dia se você estiver usando maionese caseira e 10 dias se você estiver usando maionese industrializada.

Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

MAIONESE DE RÚCULA

INGREDIENTES

550g Maionese caseira ou industrializada
1/2 Colher de sopa de alho desidratado em pó
1 Xícara de rúcula
1/2 Colher de chá de sal de bacon

PREPARO

Bata tudo no liquidificador em seguida coloque em uma vasilha, leve pra geladeira deixe descansar por 8 horas.

Pra deixar o alho desidratado em pó é só bater no liquidificador.

VALIDADE

Conservar em geladeira por no máximo 1 dia se você estiver usando maionese caseira e 10 dias se você estiver usando maionese industrializada.

Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

MAIONESE DE AZEITONAS

INGREDIENTES

550g Maionese caseira ou industrializada
1/2 Colher de sopa de alho desidratado em pó
1 Xícara de chá de Azeitonas sem caroço
1/2 Colher de chá de sal de bacon

PREPARO

Bata as azeitonas no liquidificador, coloque tudo em uma vasilha e misture bem, deixe descansar em geladeira por 8 horas.

Pra deixar o alho desidratado em pó é só bater no liquidificador.

VALIDADE

Conservar em geladeira por no máximo 1 dia se você estiver usando maionese caseira e 10 dias se você estiver usando maionese industrializada.

Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

PÃES

DICAS

Um bom pão de hambúrguer precisa ser macio, 100% redondo, ter cor predominante de pão assado e ser do tamanho certo para a carne de hambúrguer.



Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

PÃO TRADICIONAL

INGREDIENTES

500g Farinha de trigo sem fermento
10g Fermento biológico (FLEISCHMANN)
5g Melhorador pão certo (FLEISCHMANN)
70g Açúcar
5g Sal
35g Margarina
45ml Óleo
1 Ovo
8g Emulsificante
Água até atingir o ponto da massa.

DICAS

Se quiser colocar gergelim faça uma mistura com 1 ovo batido, 1 colher de chá de açúcar e 1 colher de chá de óleo misture bem, pincele os pães com essa mistura antes de levar para o forno, em seguida solte gergelim por cima.

PREPARO

Em uma vasilha coloque todos os ingredientes secos, misture bem em seguida coloque o ovo, a margarina e o óleo, misture bem;
Agora adicione a água até a massa ficar toda unida; Leve a massa para uma mesa e sove por alguns minutos, coloque água aos poucos quando necessário, em seguida coloque o emulsificante junto à massa e continue sovando até atingir o ponto liso da massa;
Agora separe bolinhas com 90g, modele e coloque em assadeira untada com margarina;
Espere dobrar de tamanho, coloque para assar em forno aquecido a 180 graus.

VALIDADE

3 Dias se conservar em saco plástico selado ou em tupperware.

Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

PÃO DE BACON

INGREDIENTES

500g Farinha de trigo sem fermento
10g Fermento biológico (FLEISCHMANN)
5g Melhorador pão certo (FLEISCHMANN)
70g Bacon sem pele, cortado em cubinhos pequenos
70g Açúcar
5g Sal
35g Margarina
45ml Óleo
1 Ovo
8g Emulsificante
Água até atingir o ponto da massa.

DICAS

Se quiser colocar gergelim faça uma mistura com 1 ovo batido, 1 colher de chá de açúcar e 1 colher de chá de óleo misture bem, pincele os pães com essa mistura antes de levar para o forno, em seguida solte gergelim por cima.

PREPARO

Em uma vasilha coloque todos os ingredientes secos, misture bem em seguida coloque o ovo, a margarina e o óleo misture bem;
Agora adicione a água até a massa ficar toda unida; Leve a massa para uma mesa e sove por alguns minutos, coloque água aos poucos quando necessário, em seguida coloque o emulsificante junto à massa e continue sovando até atingir o ponto liso da massa, acrescente o bacon e misture bem até ficar uniforme; Agora separe bolinhas com 90g, modele e coloque em assadeira untada com margarina; Espere dobrar de tamanho, coloque para assar em forno aquecido a 180 graus.

VALIDADE

3 Dias se conservar em saco plástico selado ou em tupperware.

Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

PÃO INTEGRAL

INGREDIENTES

300g Farinha de trigo sem fermento
200g Farinha de Trigo Integral
10g Fermento biológico (FLEISCHMANN)
5g Melhorador pão certo (FLEISCHMANN)
70g Açúcar
5g Sal
35g Margarina
45ml Óleo
1 Ovo
8g Emulsificante
1/2 Colher de sopa de cada gergelim, linhaça e chia
Água até atingir o ponto da massa.

DICAS

Se quiser colocar gergelim faça uma mistura com 1 ovo batido, 1 colher de chá de açúcar e 1 colher de chá de óleo misture bem, pincele os pães com essa mistura antes de levar para o forno, em seguida solte gergelim por cima.

PREPARO

Em uma vasilha coloque todos os ingredientes secos, misture bem em seguida coloque o ovo, a margarina e o óleo misture bem;
Agora adicione a água até a massa ficar toda unida; Leve a massa para uma mesa e sove por alguns minutos, coloque água aos poucos quando necessário, em seguida coloque o emulsificante junto à massa e continue sovando até atingir o ponto liso da massa, acrescente as sementes e misture bem até ficar uniforme;
Agora separe bolinhas com 90g, modele e coloque em assadeira untada com margarina;
Espere dobrar de tamanho, coloque para assar em forno aquecido a 180 graus.

VALIDADE

3 Dias se conservar em saco plástico selado ou em tupperware.

Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

PÃO DE BRIOCHE

INGREDIENTES

500g Farinha de trigo sem fermento
10g Fermento biológico (FLEISCHMANN)
5g Melhorador pão certo (FLEISCHMANN)
70g Açúcar
5g Sal
35g Margarina
45ml Óleo
1 Ovo
8g Emulsificante
200ml Leite ou até Atingir o Ponto da Massa.

DICAS

Se quiser colocar gergelim faça uma mistura com 1 ovo batido, 1 colher de chá de açúcar e 1 colher de chá de óleo misture bem, pincele os pães com essa mistura antes de levar para o forno, em seguida solte gergelim por cima.

PREPARO

Em uma vasilha coloque todos os ingredientes secos, misture bem em seguida coloque o ovo, a margarina e o óleo misture bem;
Agora adicione o leite até a massa ficar toda unida; Leve a massa para uma mesa e sove por alguns minutos, coloque leite aos poucos quando necessário, em seguida coloque o emulsificante junto à massa e continue sovando até atingir o ponto liso da massa, deixe descansar por 1:30hs coberto com um saco plástico; Agora separe bolinhas com 90g, modele e coloque em assadeira untada com margarina; Espere dobrar de tamanho, coloque para assar em forno aquecido a 180 graus.

VALIDADE

3 Dias se conservar em saco plástico selado ou em tupperware.

Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

PÃO FRANCÊS

INGREDIENTES

500g Farinha de trigo sem fermento
10g Fermento biológico (FLEISCHMANN)
5g Açúcar refinado
10g Sal
Água gelada até Atingir o Ponto da Massa.

DICAS

Se quiser colocar gergelim faça uma mistura com 1 ovo batido, 1 colher de chá de açúcar e 1 colher de chá de óleo misture bem, pincele os pães com essa mistura antes de levar para o forno, em seguida solte gergelim por cima.

PREPARO

Em uma vasilha coloque a farinha, o fermento e a água gelada misture bem, em seguida coloque o sal e o açúcar, misture até a massa ficar toda unida; Leve a massa para uma mesa e sove por alguns minutos, coloque água gelada aos poucos quando necessário, continue sovando até atingir o ponto liso da massa, deixe descansar por 20 minutos coberto com um saco plástico; Agora separe bolinhas com 90g, modele e coloque em assadeira untada com margarina, faça um pequeno corte em cima do pão com um estilete, Espere dobrar de tamanho, coloque para assar em forno aquecido a 180 graus, faça o vapor com um borrifador aplicando água dentro do forno nos primeiros 5 minutos que estiver assando os pães, OBS: cuidado para não molhar a tampa de vidro do forno pra não quebrar o vidro.

VALIDADE

3 Dias se conservar em saco plástico.

Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

PÃO AUSTRALIANO

INGREDIENTES

500g Farinha de trigo sem fermento
10g Fermento biológico (FLEISCHMANN)
5g Melhorador pão certo (FLEISCHMANN)
30g Açúcar
10g açúcar mascavo
15g Mel
20g Leite em pó
10g Sal
30g Margarina sem sal
8g Emulsificante para sorvete
Água até Atingir o Ponto da Massa.

DICAS

Se quiser colocar gergelim faça uma mistura com 1 ovo batido, 1 colher de chá de açúcar e 1 colher de chá de óleo misture bem, pincele os pães com essa mistura antes de levar para o forno, em seguida solte gergelim por cima.

PREPARO

Em uma vasilha coloque todos os ingredientes secos, misture bem em seguida coloque o mel e a margarina e bem; Agora adicione a água até a massa ficar toda unida; Leve a massa para uma mesa e sove por alguns minutos, coloque água aos poucos quando necessário, em seguida coloque o emulsificante junto à massa e continue sovando até atingir o ponto liso da massa, deixe descansar por 20 minutos coberto com um saco plástico; Agora separe bolinhas com 90g, modele e coloque em assadeira untada com margarina; Espere dobrar de tamanho, coloque para assar em forno aquecido a 180 graus.

VALIDADE

3 Dias se conservar em saco plástico selado ou em tupperware.

Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72



QUEIJOS

Um casamento perfeito! Queijos e hambúrgueres formam aquela combinação que não abrimos mão! Derrete bem na boca, os queijos são peça chave e devido às características próprias e sabores individuais, é importante saber combinar os ingredientes para transformar o prato em uma combinação marcante entre os tradicionais ingredientes, o pão, a carne, a salada e o queijo.

Vamos conhecer alguns tipos de queijo ideais para o preparo de hambúrgueres.

Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

LISTA ESPECIAL DE QUEIJOS







QUEIJO CHEDDAR

Este queijo Inglês é um dos mais utilizados em hambúrgueres . Do leite da vaca , ele mostra uma cor amarelo pálido e tem um sabor forte, com uma força que varia de leve a extra- forte.

MUSSARELA

Sem dúvida a mussarela tirolez é o convidado especial nos hambúrgueres, maciez e suavidade fazem deste ingrediente uma excelente escolha para este tipo de sanduíche.

QUEIJO COALHO

Com sabor genuinamente nordestino, o queijo coalho é uma iguaria que vai bem com tudo.

QUEIJO PRATO

Além de muito saboroso é utilizado principalmente no preparo de lanches e outros alimentos.

QUEIJO DE CABRA

Podemos encontrar queijos de cabra de diversos sabores. Às vezes suaves e cremosos, ou por vezes sutilmente fortes. No hambúrguer pode-se utilizar em fatias distribuídas pela carne quente.

Seja qual for o queijo usado em seu hambúrguer, certifique-se de escolher um método de cozimento que não afete a guarnição fria (tomate, salada...).

Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

CARNE

A qualidade de um blend está totalmente ligada a escolha qualidade da carne.



Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

CUIDADO AO COMPRAR CARNE

O primeiro passo é procurar um açougue de sua confiança. Converse com o dono ou responsável do açougue e explique que você precisará manter um padrão de qualidade em seu produto, pergunte se ele tem condição de fornecer carne para você com o mesmo padrão de qualidade, tenha certeza de que a carne que irá comprar é sempre do mesmo distribuidor.

DICA

A principal dica é atentar para a aparência do produto: a textura deve ser lisa e a cor, avermelhada no caso de carne bovina. Se tiver qualquer ponto esverdeado, não compre, verifique o odor do produto, mercadorias estragadas costumam ter mau cheiro.







Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

CRIANDO SEU PRÓPRIO BLEND



Para fazer um hambúrguer saboroso, a primeira das técnicas usadas é o blend de carnes, isto é, a mistura entre diferentes cortes de carne para que o hambúrguer tenha sabor único.

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.

DICA

Evite carnes com muitos nervos, senão quando moer e fizer seu hambúrguer encontrará aqueles pedacinhos indesejáveis a cada mordida, isso estraga tudo.

Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

CORTES MAIS USADOS

CORTES DIANTEIROS

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.

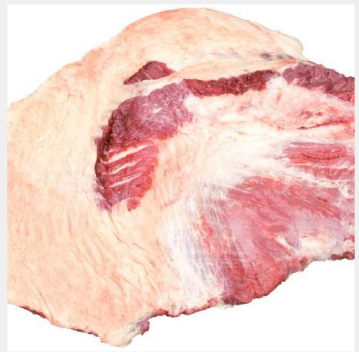
Outras opções que aparecem menos são a raquete da paleta e a costela gaúcha. Todas elas custam pouco e são muito saborosas, principalmente se combinadas entre si ou com outras.



ACÉM



PEITO



PESCOÇO



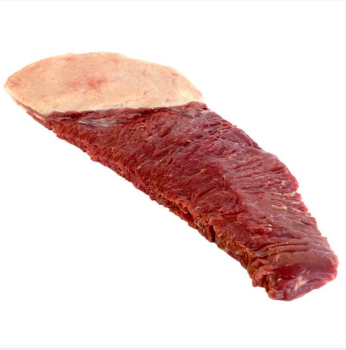
Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

CORTES MAIS USADOS

CORTES TRASEIRO

No traseiro, as carnes mais usadas para o hambúrguer são: a fraldinha, o patinho, o coxão duro e o alcatra.

FRALDINHA



PATINHO



COXÃO DURO



ALCATRA





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. Ao moer a carne e gordura juntos, misturamos os sabores dos cortes escolhidos deixando o blend do hambúrguer com sabor e identidade própria. 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.

Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

CORTES MAIS USADOS



GORDURA

A quantidade mínima de gordura 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 como temperar seu hambúrguer no momento da chapa ou da grelha. A gordura mais usada é a do coxão mole, pois é abundante.

É uma das gorduras ideais para prepararmos um hambúrguer perfeito, pois é bem sólida, dissolvem bem com o calor e possuem um ótimo sabor, mas você pode usar também a gordura da fraldinha, de picanha e também bacon.

EXEMPLO DE UM BLEND CORRETO:

500g de peito
500g de fraldinha
200g de colchão mole

A carne tem que está totalmente limpa e sem gordura para ser pesada.

Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

NOSSOS BLENDS



BLEND DE COSTELA

600g Costela Gaúcha
400g Coxão duro
100g Bacon sem pele
100g Gordura da costela

BLEND DE ACÉM

600g Acém
400g Coxão duro
100g Bacon sem pele
100g Gordura coxão mole



Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

NOSSOS BLENDS



BLEND DE FRALDINHA

600g Fraldinha
400g Coxão duro
100g Bacon sem pele
100g Tutano de boi

BLEND DE PATINHO

600g Patinho
400g Peito
200g Gordura coxão mole



Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

NOSSOS BLENDS



BLEND DE ALCATRA

500g Alcatra
400g Pescoço
200g Bacon sem pele

BLEND DE PEITO

600g Peito
400g Fraldinha
200g Gordura coxão mole



Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

NOSSOS BLENDS



BLEND SUÍNO

600g Panceta
400g Pernil
200g Bacon sem pele

BLEND DE FRANGO

500g Sobrecoxa desossada e sem pele
500g Filezinho de peito



Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

NOSSOS BLENDS



BLEND DE PEIXE

500g Filé de merluza
500g Atum ralado



BLEND VEGANO

1 Xícara de cebola picada
1 colher de alho desidratado
1 Xícara de beterraba cozida
2 Xícara de batata doce cozida
2 Colher de chá de sal
1 Colher de chá de pimenta do reino
2 Colher de chá de chimichurri
3 Xícara de aveia em flocos finos

PREPARO

Refolgue a beterraba, a cebola, o alho, a pimenta, o sal e o chimichurri, por 4 minutos, apague o fogo e misture a batata, em seguida pese e modele os hambúrgueres.

Nesse blend você não precisa bater o hambúrguer.

Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

MOENDO A CARNE



Depois de escolher a combinação de carne da vez, não pense que agora é só moer a carne de qualquer jeito e pronto, há alguns truques para conseguir misturar a carne corretamente e sem esforço.

Comece limpando a carne deixando ela 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, corte as carnes e a gordura em cubos

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.

No moedor coloque um pedaço de cada carne e um de gordura, repita essa sequência até chegar o final de toda a carne.

Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

MODELANDO A CARNE



O blend está pronto, chegou a hora de modelar seu hambúrguer. Alguns preferem os hambúrgueres mais fininhos e outros os mais grossos, o procedimento para modelar 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 ou mais com eles.

Pese as bolinhas de carne com 90 gramas para um hambúrguer mais fininho e para um hambúrguer mais alto você pode trabalhar de 150 a 220 gramas.

Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

MODELANDO A CARNE



Depois de pesado, comece a modelar 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 apenas que a carne moída deve ser modelada e pronto, 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 hambúrguer 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 um plástico fino na mesa em seguida coloque a bolinha de carne em cima cubra com o mesmo plástico a bolinha de carne, agora coloque o aro modelador e prense com as pontas dos dedos, aperte a carne até o hambúrguer preencher todo o espaço do aro.

Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

COMO ARMAZENAR A CARNE



Use o papel manteiga para separar um hambúrguer do outro e empilhe no máximo 5 hambúrgueres de 180g para que eles não amassem. Você pode usar uma 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 congelar, depois que os hambúrgueres ficarem firmes, armazene dentro de sacos de vácuo ou em tupperwares vedados ou caixas plásticas que suportem ir ao 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.

OBS: O blend que vai bacon em sua mistura devem ser consumido no mesmo dia, já os outros você consegue conservar congelado por até 30 dias, essa diferença é por causa do sal que tem o bacon.

Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

SALADAS E VERDURAS



Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72



SALADAS E VERDURAS

MONTAR SALADAS NO HAMBÚRGUER

Para montar os hambúrgueres, você pode usar as seguintes verduras e saladas:

Alface americana
Rúcula
Salada coleslaw
Cebola caramelizada
Cebola no molho

Tomate cortada em fatias,
Pepino em conserva cortado em fatias, Couve manteiga cortado em tirinhas, Acelga cortada em tirinhas.

Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

COMO HIGIENIZAR AS VERDURAS



Lave bem as verduras que pretende desinfetar, a fim de livra-los de sujeiras visíveis, como terra, adubo e etc.

Coloque-os em um Recipiente não metálico e cubra-os com água. Adicione 20 gotas de Qually Clor para cada litro de água contido no recipiente.

Aguarde 15 minutos e utilize-os normalmente.

Não volte a lavá-los após a desinfecção para não sujeita-los a nova contaminação.

Entre os alimentos com maiores concentração de agrotóxicos, estão o morango, o tomate e a alface.

Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

SALADAS E VERDURAS



CEBOLA NO MOLHO

3 Cebolas Médias Cortada em fatias,
1 Colher (de sopa) de vinagre de maçã,
1 Colher (de sobremesa) de orégano,
1 Colhera de chá de sal de bacon
zeite o quanto baste.

PREPARO

Coloque as cebolas cortadas em uma panela, cubra com água e leve ao fogo até ferver
Escorra a água quente e coloque imediatamente em uma bacia de água gelada (esta parte é muito importante para que a cebola continue crocante)
Coloque em um deposito e tempere com o sal, o orégano e o vinagre,
Mexa bem para distribuir os temperos e complete com o azeite até que estejam todas as fatias em contato com o azeite.

Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

SALADAS E VERDURAS



SALADA COLESLAW

1/2 Xícara de maionese
1/3 Xícara de açúcar
1/4 Xícara de leite
2 1/2 Colheres de sopa de sumo do limão
1 1/2 Colher de sopa de vinagre branco
1/2 Colher de chá de sal
1 Pitada de pimenta do reino
8 Xícaras de repolho picado (1 repolho)
1 Xícara de cenoura ralada
2 Colheres de sopa de cebola bem picada

PREPARO

Coloque o repolho e a cenoura em um recipiente para salada e adicione a cebola, misturando tudo, em outro recipiente misture os outros ingredientes até ficarem homogêneos Pode bater no liquidificador ou batedeira se quiser Adicione o molho na salada e misture bem.

Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

SALADAS E VERDURAS



CEBOLA CARAMELIZADA

3 Cebolas roxa
1/2 Xícara de açúcar
1/2 Xícara de óleo
60ml Molho Shoyu

PREPARO

Em uma panela coloque o óleo e a cebola cortada em rodelas não muito finas, em fogo médio mexa até ficar transparente, em seguida coloque o shoyu e o açúcar, quando ferver estará pronta, antes de usar escorra a calda.

Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

MONTAGEM DO HAMBÚRGUER

É preciso saber montar um hambúrguer para alcançar o melhor resultado tanto no sabor como na aparência.



Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

PONTOS DA CARNE

MAL PASSADO: 50º A 55º C

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: 55º A 59º C

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: 60º A 65º C

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: 65º A 69º C

O hambúrguer quase não tem mais parte rosada ao centro e está com a textura mais firme e sem quase sangue.



Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

PONTOS DA CARNE

BEM PASSADO: 70º A 100º C

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.

A maneira técnica de saber qual o ponto de uma carne é usar um termômetro culinário, os que possuem uma haste que é inserida na carne e mede a temperatura interna.



Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

SELANDO O PÃO



Uma dica muito importante é garantir que o pão suporte bem sua carne suculenta, nada de pão desmanchando e desmontando. Para selar o pão Vamos chapeá-lo.

Passe a margarina pré-aquecida no 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 margarina 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 margarina, 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 margarina, tudo bem, sele da mesma forma. A diferença será no sabor final do conjunto.

Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

RECEITAS EXCLUSIVAS



BURGER 1
Pão Tradicional
Molho Tasty
Blend de Costela
Queijo Cheddar
Maionese Defumada
Tomate
Alface Americana



BURGER 2
Pão de Brioche
Molho Golf
Blend de Fraldinha
Queijo Cheddar
Maionese de Azeitona
Tomate
Alface Crespa verde
e roxa.



BURGER 3
Pão de Brioche
Molho BBQ
Blend de Acém
Bacon
Queijo Prato
Maionese de Rúcula
Tomate
Alface Americana
Pepino em Fatias



BURGER 4
Pão Integral
Molho Tasty
Hambúrguer de Costela
Queijo Mussarela
Maionese Defumada
Tomate
Alface Americana

Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

ACOMPANHAMENTOS



CEBOLA CRISPY

1 Cebolas branca grande
1 copo de leite
1 Xícara de farinha de trigo sem fermento
1/2 Colher de sopa de páprica doce ou defumada
1/2 Colher de sopa de sal
1/2 Colher de chá de pimenta do reino

PREPARO

Corte a cebola na metade em seguida corte em tirinhas com aproximadamente 5mm, solte todas as tirinhas cortadas, coloque em um recipiente e acrescente o leite, deixe descansar na geladeira por 1 hora, escorra todo o leite. Em uma vasilha coloque a farinha de trigo e o restante dos ingredientes, misture bem, agora é só empanar as cebolas e fritar no óleo a uma temperatura de 160graus.

Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72

ACOMPANHAMENTOS



BATATA FRITA COM PÁPRICA

500g Batata cortada em palito
Óleo para fritar
Páprica doce
Sal

PREPARO

Em uma panela própria para fritura, coloque o óleo suficiente para cobrir as batatas, deixe aquecer de 180 a 200 graus, coloque as batatas para fritar, retire-as assim que estiverem douradas e coloque-as sobre papel toalha, em seguida coloque a páprica em uma caneca de polvilhar, aos poucos vá polvilhando a páprica nas batatas em seguida tempere com sal a gosto.

Licensed to Luciana de Aquino - Email: lucianadeaquino@outlook.com - Document: 918.260.711-72



e-mail: suportecursohc@gmail.com
www.cursodehamburguercompleto.com.br