



Os melhores molhos para seu
bar, hamburgueria ou
lanchonete!

MOLHOS SECRETOS



WESLEY TEIXEIRA

ÍNDICE

Maionese.....	03
Maionese de Alho.....	04
Maionese Verde.....	05
Maionese de Bacon.....	06
Maionese Picante.....	07
Molho Rosé.....	08
Molho Big Mac.....	09
Molho Whooper Furioso BK.....	10
Molho big tasty.....	11
Molho barbecue.....	12
Mostarda e Mel.....	13
Chimichurri.....	14
Geléia de Pimenta.....	15
Sour Cream.....	16
Ketchup.....	17
Creme de Gorgonzola.....	18
Molho de Avocado.....	19
Molho Golf.....	20
Molho de Azeitonas.....	21
Creme de Cheddar.....	22
 Bônus:	
O Hambúrguer Perfeito.....	23



**Os melhores molhos para seu
bar, hamburgueria ou
lanchonete!**

MAIONESE CASEIRA

Ingredientes:

- 1 xícara de leite gelado
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de suco de limão ou vinagre
- Óleo de soja

Modo de fazer

- Coloque no liquidificador o leite, o sal, o suco de limão ou vinagre e bata por 15 segundos.
- Continue batendo e vá adicionando o óleo em fio até pegar consistência.
- Experimente e se faltar sal, adicione e misture delicadamente com colher, não volte a bater no liquidificador.
- Conservar sempre em geladeira.



**Os melhores molhos para seu
bar, hamburgueria ou
lanchonete!**

MAIONESE DE ALHO

Ingredientes:

- 1 xícara de leite gelado
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de suco de limão ou vinagre
- 3 dentes de alho
- Óleo de soja

Modo de fazer

- Coloque no liquidificador o leite, o sal, o suco de limão ou vinagre, o alho e bata por 15 segundos.
- Continue batendo e vá adicionando o óleo em fio até pegar consistência.
- Experimente e se faltar sal, adicione e misture delicadamente com colher, não volte a bater no liquidificador.
- Conservar sempre em geladeira.



**Os melhores molhos para seu
bar, hamburgueria ou
lanchonete!**

MAIONESE VERDE

Ingredientes:

- 1 xícara de leite gelado
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de suco de limão ou vinagre
- 1 dente de alho
- 1/2 xícara de cebolinha
- 1/2 xícara de salsinha
- 1/2 colher de sopa de orégano
- Óleo de soja

Modo de fazer

- Coloque no liquidificador todos os ingredientes, menos o óleo e bata por 15 segundos.
- Continue batendo e adicione o óleo em fio até pegar consistência.
- Se faltar sal, adicione e misture com colher, não volte a bater no liquidificador.
- Conservar sempre em geladeira.



**Os melhores molhos para seu
bar, hamburgueria ou
lanchonete!**

MAIONESE DE BACON

Ingredientes:

- 1 xícara de leite gelado
- 1 colher de chá de suco de limão ou vinagre
- 1 xícara de chá de bacon picado
- 1 colher de chá de páprica defumada
- Óleo de soja

Modo de fazer

- Frite o bacon por apenas 1 ou 2 minutos em frigideira sem óleo
- Coloque no liquidificador todos os ingredientes, menos o óleo e bata por 30 segundos.
- Continue batendo e adicione o óleo em fio até pegar consistência.
- Se faltar sal, adicione e misture com colher, não volte a bater no liquidificador.
- Conservar sempre em geladeira.



**Os melhores molhos para seu
bar, hamburgueria ou
lanchonete!**

MAIONESE PICANTE

Ingredientes:

- 1 xícara de leite gelado
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de suco de limão ou vinagre
- 1 pimenta dedo de moça sem semente
- 1 colher de cá de páprica defumada
- Óleo de soja

Modo de fazer

- Coloque no liquidificador todos os ingredientes, menos o óleo e bata por 30 segundos.
- Continue batendo e adicione o óleo em fio até pegar consistência.
- Se faltar sal, adicione e misture com colher, não volte a bater no liquidificador.
- Conservar sempre em geladeira.



**Os melhores molhos para seu
bar, hamburgueria ou
lanchonete!**

MOLHO ROSÉ

Ingredientes:

- 1/2 xícara de chá de maionese
- 1/2 xícara de chá de ketchup
- 1/2 xícara de chá de creme de leite
- 1 colher de sopa de mostarda
- 1 colher de sopa de vinagre
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 1 pitada de pimenta do reino

Modo de fazer

- Coloque todos os ingredientes em um recipiente e misture bem.
- Conserve sempre em geladeira



**Os melhores molhos para seu
bar, hamburgueria ou
lanchonete!**

MOLHO ESPECIAL DO BIG MAC

Ingredientes:

- 1/2 cebola picada em cubos
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de molho shoyu
- 4 colheres de maionese
- 2 colheres de ketchup
- 2 colheres de mostarda
- 4 mini pepinos em conserva(picles) picados em cubinhos
- 1 colher de sopa de vinagre de vinho branco
- 1 colher de sopa de páprica doce
- 1 colher de sopa de queijo cheddar cremoso

Modo de fazer

- Em uma panela derreta a manteiga ou margarina e refogue a cebola.
- Após a cebola murchar acrescente o molho shoyu deixe reduzir e engrossar o molho e reserve.
- Em um recipiente, acrescente a maionese, o ketchup e a mostarda e misture bem.
- Acrescente o mini pepino em conserva (picles) e misture bem.
- Agora acrescente a cebola refogada no shoyu e na manteiga (ou margarina).
- Misture tudo muito bem, acrescente o vinagre de vinho branco, a páprica doce e o queijo cheddar e misture novamente.
- Deixe o molho descansar algumas horas ou de um dia para o outro para que os sabores e aromas dos ingredientes se misturem bem.



**Os melhores molhos para seu
bar, hamburgueria ou
lanchonete!**

MOLHO WHOOPER FURIOSO BK

Ingredientes:

- 1 xícara de maionese
- 3 colheres de chá de ketchup
- 3 colheres de chá molho inglês
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 colher de chá de suco de limão
- 1/2 colher de chá pimenta caiena moída

Modo de fazer

- Misture bem todos os ingredientes e deixe na geladeira por 1 hora.
- Após esse tempo, experimente e sinta se faltou pimenta.
- Ajuste a picância e sirva.
- Conserve sempre em geladeira



**Os melhores molhos para seu
bar, hamburgueria ou
lanchonete!**

MOLHO BIG TASTY MC DONALDS

Ingredientes:

- 1 xícara de chá de maionese
- 1 Pepino em conserva picado
- 2 colheres de chá de vinagre branco
- 2 colheres de chá de açúcar
- 3 pitadas de sal
- 2 colheres de sopa de cebola picada
- 1 colher de chá de mostarda
- 1/2 dente de alho picado
- 1 colher de chá molho inglês
- 3 colheres de sopa de óleo vegetal
- 2 colheres de chá páprica doce
- 1 e 1/2 colher de sopa de Ketchup
- 1 colher de chá de suco de limão

Modo de fazer

- Bata bem todos os ingredientes no liquidificador;
- leve para a geladeira por no mínimo 4 horas antes de servir.
- conserve sempre em geladeira.



**Os melhores molhos para seu
bar, hamburgueria ou
lanchonete!**

MOLHO BARBECUE

Ingredientes:

- 1/2 cebola roxa picada
- 1/2 dente de alho amassado
- 1 colher de sopa de azeite
- 1/2 colher de chá de páprica picante
- 70ml de extrato de tomate
- 1 copo americano de ketchup de boa qualidade
- 2 colheres de sopa de molho inglês
- 1 colher de sopa de melado ou mel
- 1 colher de chá de mostarda (preferência Dijon)
- 1/2 colher de sopa de vinagre (preferência de maçã)
- Uma colher de café de molho de pimenta

Modo de fazer

- Em uma panela antiaderente média, coloque o óleo e refogue a cebola e o alho em fogo baixo. Coloque primeiro a cebola, pois ela demora mais para refogar.
- Assim que ambos começarem a ficar transparentes, acrescente a páprica e mexa sem parar para não queimar, até que refogue bem.
- Coloque então na panela o restante dos ingredientes e mexa constantemente, sempre em fogo baixo, até que ele fique mais grosso e adquira a consistência de molho barbecue.
- Não deixe apurar muito, pois poderá queimar, e vai estragar todo o seu trabalho.



**Os melhores molhos para seu
bar, hamburgueria ou
lanchonete!**

MOSTARDA E MEL

Ingredientes:

- 1/4 xícara de chá de mostarda de boa qualidade
- 1/4 xícara de chá de mel (quanto mais puro, melhor)
- 1 colher de chá de curry (opcional)
- 1 colher de sopa de cebolinha verde
- 1 colher de sopa de salsinha
- 1 dente de alho picadinho
- Duas colheres de sopa de vinagre branco

Modo de fazer

- Coloque em uma tigela a mostarda e o mel e então mexa bem para que fique totalmente homogêneo.
- Acrescente o vinagre e mexa novamente.
- Por fim coloque o restante dos ingredientes e mexa até que fique bem pastoso e homogêneo.
- Então é só guardar em um tuppeware ou outro recipiente com tampa e armazenar na geladeira.
- A preferência de uso é na hora, para manter o sabor do molho.
- Pode conservar em recipiente tampado e sempre dentro da geladeira.



**Os melhores molhos para seu
bar, hamburgueria ou
lanchonete!**

CHIMICHURRI

Ingredientes

- 1 xícara de chá de água
- 1 colher de sopa de sal grosso
- 6 a 8 dentes de alho
- 1 xícara de folhas de salsinha lisa fresca
- 1 xícara de folhas de orégano fresco
- 2 colheres de chá de páprica picante
- 1/4 de xícara de vinagre de vinho tinto
- 1/2 xícara de azeite de oliva extravirgem

Modo de fazer

- Misture a água e sal grosso e leve ao fogo para fazer uma salmoura.
- Quando o sal derreter desligue e deixe esfriar.
- Pique bem o alho, a salsa e o orégano e misture bem em uma tigela.
- Tempere com a páprica.
- Batendo sempre com a ajuda de um fuet (batedor de arame), acrescente o vinagre e na sequência o azeite.
- Por último, junte a salmoura também batendo.
- Ele é gostoso fresco, mas fica ainda melhor depois de alguns dias.
- Ele dura até 3 semanas na geladeira em um frasco hermético.



**Os melhores molhos para seu
bar, hamburgueria ou
lanchonete!**

GELÉIA DE PIMENTA

Ingredientes

- 1 xícara de chá de suco de laranja
- 1/2 unidade de maçã sem casca e ralada
- 1/2 xícara de café de açúcar (pode usar um mascavo)
- 2 unidades de pimentas dedo de moça médias bem picadinhas (se quiser mais suave, retire as sementes).

Modo de fazer

- Em uma panela antiaderente, pode ser pequena, coloque todos os ingredientes, de uma leve misturada.
- Em seguida coloque a panela em fogo baixo e deixe a geleia picante apurando.
- Deixe mais ou menos por dez minutos, mexendo a cada uns dois minutos.
- Deixe dar uma secada, formando uma geleia mesmo.
- Se apurar por pouco tempo, irá virar uma calda e não irá parar dentro do seu hambúrguer artesanal.



**Os melhores molhos para seu
bar, hamburgueria ou
lanchonete!**

SOUR CREAM (CREME AZEDO)

Ingredientes

- 250 ml de creme de leite fresco
- Suco de 1 limão
- 50 g de iogurte natural
- Sal e pimenta a gosto

Modo de fazer

- Bata o creme de leite até que fique firme (com um fuet ou batedeira).
- Misture o suco com o iogurte e tempere com sal e pimenta.
- Agregue delicadamente o iogurte temperado ao creme de leite fresco.
- Experimente e acerte o sal e a pimenta.
- O creme tem que ficar bem azedinho, se necessário adicione mais limão



**Os melhores molhos para seu
bar, hamburgueria ou
lanchonete!**

KETCHUP

Ingredientes

- 1,5 kg de tomates maduros bem vermelhos em cubos
- ¼ de xícara de chá de vinagre de maçã
- ½ colher de chá de sal
- 2½ colheres de sopa) de mel
- 1 colher de chá de mostarda marrom
- ½ colher de chá de molho inglês
- ¼ colher de chá de pimenta preta moída
- 1/2 cebola em cubos pequenos
- 1 dente de alho amassadinho
- 1 colher de café com uma mistura de cravo, canela e noz moscada (tudo em pó)

Modo de fazer

- Adicione todos os ingredientes em uma panela de tamanho médio.
- Em fogo médio deixe o ketchup ferver.
- Depois que levantar fervura abaixe o fogo e deixe reduzir por aproximadamente 1 hora.
- Remova do fogo e passe por uma peneira para que retire todos os pedaços de casca ou semente, ajude com um garfo (uma peneira não muito fechada ajuda também).
- Se ele está bem ralinho ainda, volte para o fogo baixo e deixe reduzir até que atinja a consistência desejada.
- Deixe esfriar e conserve em geladeira.



**Os melhores molhos para seu
bar, hamburgueria ou
lanchonete!**

CREME DE GORGONZOLA

Ingredientes

- 3 colheres de sopa de queijo gorgonzola
- 2 colheres de sopa creme de leite
- 2 a 3 colheres de sopa de leite integral

Modo de fazer

- Em um recipiente coloque o queijo gorgonzola, amasse com um garfo até virar uma pasta.
- Adicione o creme de leite e as colheradas de leite misturando com garfo ou fuet até obter um creme.



**Os melhores molhos para seu
bar, hamburgueria ou
lanchonete!**

CREME DE AVOCADO

Ingredientes

- 2 avocados pequenos sem casca e sem caroço picado grosseiramente
- 1/4 de xícara de chá de azeite
- 1/2 limão
- 1 colher de sopa de mostarda amarela
- Sal e pimenta a gosto para temperar
- 1/2 dente de alho
- 1 colher de cebolinha picada

Modo de fazer

- Coloque todos os ingredientes (exceto sal e a cebolinha) no liquidificador ou em um copo de mixer e bata até que todos os ingredientes estejam bem misturados e sem pedaços.
- Experimente e acerte o sal.
- Adicione a cebolinha e misture delicadamente.



**Os melhores molhos para seu
bar, hamburgueria ou
lanchonete!**

MOLHO GOLF

Ingredientes

- 200 g de maionese
- 50 g de ketchup
- 1 pitada de cominho em pó
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 10 ml de molho inglês
- 20 g de mostarda
- 20 ml conhaque de boa qualidade

Modo de fazer

- Coloque todos os ingredientes em uma vasilha e misture bem até ficar uniforme.



**Os melhores molhos para seu
bar, hamburgueria ou
lanchonete!**

MOLHO GOLF (ROSÉ ARGENTINO)

Ingredientes

- 200 g de maionese
- 50 g de ketchup
- 1 pitada de cominho em pó
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 10 ml de molho inglês
- 20 g de mostarda
- 20 ml conhaque de boa qualidade

Modo de fazer

- Coloque todos os ingredientes em uma vasilha e misture bem até ficar uniforme.



**Os melhores molhos para seu
bar, hamburgueria ou
lanchonete!**

MOLHO DE AZEITONAS

Ingredientes

- 5 colheres de sopa de azeite de oliva
- 4 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 xícaras de chá de leite
- 2 xícaras de chá de azeitonas pretas sem caroço em pedaços médios
- Sal e orégano

Modo de fazer

- Aqueça o azeite por 1 minuto.
- Sem parar de mexer, polvilhe a farinha e cozinhe até dourar (uns 2 minutos).
- Acrescente o leite sem parar de mexer para não empelotar e deixe cozinhar por 5 minutos ou até ficar cremoso.
- Junte a azeitona, tempere com sal e orégano a gosto e continue mexendo por mais 1 minuto.



**Os melhores molhos para seu
bar, hamburgueria ou
lanchonete!**

CREME DE CHEDDAR

Ingredientes

- 1/2 colher de sopa de manteiga (10g)
- 1/2 cebola picada (70g)
- 1 xícara de creme de leite fresco (240ml)
- 1 pacote de queijo cheddar em fatias (polenguinho ou outra marca) ou 160 gramas de cheddar ralado ou em bisnaga
- Sal e Pimenta do reino a gosto

Modo de fazer

- Coloque a manteiga na panela e deixe derreter.
- Acrescente a cebola picada.
- Frite bem a cebola em fogo baixo até dourar.
- Acrescente o creme de leite e deixe ferver por 1 minuto.
- Acrescente o cheddar.
- Misture até tudo ficar homogêneo.
- Adicione pimenta do reino e sal (se precisar).



**Os melhores molhos para seu
bar, hamburgueria ou
lanchonete!**

O HAMBÚRGUER PERFEITO - 01

Esqueça tudo que leu, viu ou ouviu até hoje sobre hambúrguer artesanal!

Trabalho com Burguers artesanais há anos e se tem uma coisa que aprendi é que burger é democrático, sem frescura!

"Não se mistura tempero na carne, só joga sal e pimenta por cima"
MENTIRA

"Tem que ser blend porque precisa de uma carne disso, uma daquilo e outra daquilo outro."
MENTIRA

"Cebola misturada na carne dá água e o hambúrguer dá errado."
MENTIRA

"Tem que tirar o ar da carne batendo ela nas mãos para o hambúrguer ficar perfeito."
MENTIRA

Nas próximas páginas irei ensinar algumas receitas de hambúrguer com sabor e suculência para você esquecer toda essa bobagem de salzinho por cima da carne!



**Os melhores molhos para seu
bar, hamburgueria ou
lanchonete!**

O HAMBÚRGUER PERFEITO - 02

Não existe nada melhor que uma carne bem temperada, saborosa, suculenta! E isso definitivamente você não consegue colocando sal e pimenta do reino por cima do hambúrguer e levando pra fritar.

As vezes nos enganamos e pensamos: "Ah mas comi um assim e tava gostoso".

Sim! Estava por causa da mistura de ingredientes dentro do pão.

Um molho gostoso, um queijo de boa marca, um bacon bem crocante... Mas a carne? A estrela principal? Ela não tinha sabor...

Um hambúrguer precisa ter carne, gordura e... sabor!

Essa gordura pode ser da própria peça escolhida (costela, peito, picanha, fraldinha, chã...) ou deve ser adicionada (bacon moído por exemplo).

Quer um hamburguer de patinho ou acém? Faça! a cada 800gr de carne adicione 200 gramas de bacon moído e seja feliz!

Não caia nessa de que acém só serve pra hambúrguer se for junto com X% de peito + y% de costela...

A forma melhor de dar sabor ao seu hambúrguer é temperando com produtos mais naturais possíveis! Nada de sazón!



**Os melhores molhos para seu
bar, hamburgueria ou
lanchonete!**

O HAMBÚRGUER PERFEITO - 03

Então vamos ao hambúrguer perfeito e fácil para você fazer em casa!

Essa mistura vai fazer qualquer pessoa comer e dizer: "Eu nunca comi algo parecido!"

Ingredientes:

- 800 gramas de acém moído
- 200 gramas de bacon moído
- 20 gramas de sal
- 3 colheres de sopa cheias de molho inglês
- 10 gramas de páprica defumada
- 1 cebola roxa grande ou 2 médias em pedaços bem pequenos
- 2 dentes de alho amassados

Modo de Fazer:

- Misture tudo. Mas misture com muita vontade pra tudo se incorpore bem.
- Molde seus hambúrgueres (recomendo 180 gramas cada com diâmetro de uns 12cm).
- Coloque na geladeira, tampados com plástico pra não ter contato com o "ar" da geladeira por 2 horas.
- Frite em frigideira, grelha ou chapa.
- Sirva em pães levemente tostados com os acompanhamentos de sua preferência.



**Os melhores molhos para seu
bar, hamburgueria ou
lanchonete!**