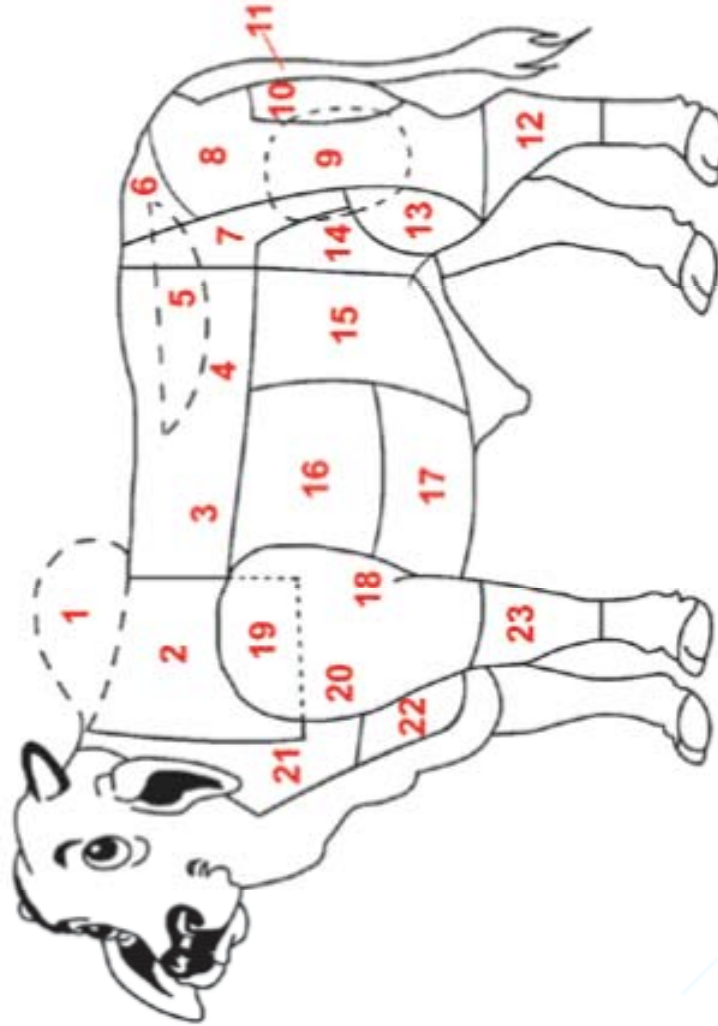


Manual Completo

Do Verdadeiro

Churrasco



Cortes e modos de preparo

1-Cupim			
2-Acém			
3-Contrailé do costela			
4-Contrailé de lombo			
5-Filé mignon			
6-Picanha			
7-Miolo do alcatra			
8-Coxão duro			
9-Coxão mole			
10-Lapaço ou Tatu			
11-Rabo			
12-Músculo de traseiro			
13-Patinho			
14-Maminha			
15-Fraidinha ou Vazio			
16-Costela			
17-Costela Ponta de Agulha ou Minga			
18-Miolo da paleta			
19-Raquete			
20-Petizinho			
21-Pescoço			
22-Peito			
23-Músculo de dianteiro			

- * Assar por longo tempo longe do braseiro
- Assar com papel alumínio ou celofane culinário

ÍNDICE

Conservação.....	9
Introdução.....	9
Resfriar	9
Congelar	10
Condições iniciais do produto	11
Teor de gordura	11
Embalagem para congelamento.....	11
Tipo de congelamento	11
Grandes porções de carne.....	11
Descongelar	13
Higiene e manipulação	15
Compra	18
O produto.....	18
Tipos de embalagem.....	18
Local da compra	19
Preço.....	20
Carne de Primeira	20

Carne Inspeccionada	20
Carne de Vitelo	21
Picanha.....	22
Charque ou Carne-de-Sol	22
Preparando a carne.....	23
Como cortar	23
Ponto da Carne	24
Mal passada	24
Ao ponto	25
Bem passada	25
Formas de preparo	26
Conhecimentos básicos	26
Grelhar.....	27
Assar	28
Refogar	29
Fritar	30
Cozinhar ou ensopar.....	30
Carne de Vitelo.....	31
Temperos	32
Carne assada	33

Carne grelhada.....	33
Carne cozida ou ensopada.....	33
Carne de panela.....	33
Carnes fritas.....	33
Molhos para carne.....	33
Picadinho de carne.....	33
Carne moída.....	33
Hambúrguer.....	34
Recheios de carne.....	34
Goulash.....	34
Vitelo.....	34
Marinar.....	34
Alcatra.....	35
Picanha.....	35
Maminha.....	35
Contrafilé.....	36
Filé Mignon.....	36
Costela.....	36
Fraldinha ou Vazio.....	37
Granito / Peito.....	37

Chuleta ou Bisteca	37
Cupim	38
Influências do Mercosul	38
Pamplona	38
Bife de Chorizo	38
Assado de Tira.....	38
Informações sobre os Cortes	39
Raquete	39
Peixinho	39
Miolo da Paleta.....	39
PESCOÇO	40
Acém.....	40
Costela	40
Costela ponta de agulha ou costela minga.....	41
Matambre.....	41
Peito	41
Cupim	42
Noix	42
Contrafilé.....	42
Capa de Filé.....	43

Bisteca ou Chuleta	43
T-Bone	43
Filé Mignon	44
Alcatra	44
Miolo de Alcatra	44
Picanha	45
Maminha	45
Coxão Mole	45
Coxão Duro	46
Lagarto ou Tatu	46
Patinho	46
Fraldinha ou Vazio	47
Pacú	47
Músculo de Primeira	47
Músculo do Dianteiro	47
Garrão (traseiro)	48
Garrão (dianteiro)	48
Rabo	48
Dicas para fazer um bom churrasco	49
A Churrasqueira	49

Escolhendo a Carne	50
Quantidade de Carne	51
Escolhendo o Carvão	51
Quanto carvão se usa em um churrasco?.....	52
Grelha ou espeto?	52
Grelha	52
Tipos de grelhas.....	53
Espeto	53
Sal	54
Retirando o sal para servir.....	54
Assando Carne.....	54
Assando Carne com gordura	55
Xixo ou Espetinho Misto.....	56
Acendendo a Churrasqueira	56
Controlando o calor da Churrasqueira.....	58
Cuidado se quiser jogar água na churrasqueira	59
E para servir?	59
E depois do churrasco?	60

Conservação

Introdução

A carne bovina é um alimento extremamente rico em proteínas, vitaminas, sais minerais e elevado teor de umidade. Estas características da carne a tornam um produto propício ao desenvolvimento de microrganismos, caso ela não seja conservada adequadamente e manipulada em condições rígidas de limpeza do local e do próprio manipulador.

Para uma boa conservação da carne em casa são necessários cuidados rigorosos para evitar alterações e contaminações. Assim, devemos sempre obedecer limites de tempo e temperatura, que são utilizados nos vários métodos de conservação.

Quando falamos de carnes frescas, os meios de conservação são os que usam o frio, como a refrigeração e o congelamento. A refrigeração deve ser o método adotado para carne que será preparada e consumida em até 72h após a compra, no caso de período maior deve-se optar pelo congelamento.

Se congelada, a carne obviamente deverá passar por um processo de descongelamento para seu preparo. Este processo também requer técnicas e cuidados essenciais para se manter a qualidade e a integridade do alimento.

Resfriar

A refrigeração é um meio de conservação utilizado para carnes que serão consumidas num prazo de aproximadamente um a três dias, ou seja, em até 72h após a compra. Quando você comprar carne resfriada, ao chegar em casa, coloque-a imediatamente no refrigerador.

Para uma boa conservação da carne, é necessário observar algumas regras de higiene:

1. mantenha o refrigerador limpo e lave as superfícies internas com frequência;
2. refrigere a carne em porções suficientes para o consumo previsto evitando empilhá-las ou compactá-las;
3. não coloque outros alimentos em cima ou embaixo do recipiente com carne, principalmente já cozidos; lembre-se de que as carnes tendem a gotejar e, assim, podem vir a sujar ou contaminar outros alimentos ou mesmo o refrigerador. Portanto coloque a carne em recipientes fundos ou então um prato sob a carne;
4. armazene carnes no refrigerador somente depois de limpas, sem aparas e preferencialmente sem gordura, que pode rancificar.

Congelar

O congelamento da carne é um processo muito simples e prático, além de ser um dos melhores métodos de conservar o produto, reduzindo as alterações de cor, de sabor e de valor nutricional.

Todos os tipos de carne podem ser congelados, com exceção dos miúdos e das vísceras, que não devem passar por esse processo, pois deterioram-se com mais facilidade. Caso as vísceras não sejam consumidas de imediato, elas devem ser fervidas e mantidas em refrigeração (em geladeira) por um período de, no máximo, dois dias.

Hoje é possível comprar carnes já congeladas, cujo tempo de conservação será bem maior se forem mantidas congeladas em casa. Nada impede, no entanto, que se comprem carnes frescas e se faça o congelamento em casa.

Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

