



# GUIA PRÁTICO DO

# CHURRASCO

*Por onde eu  
começo?*



## CHURRASCO:

para compartilhar,  
para celebrar,  
para desfrutar,  
para comemorar,  
para ser feliz!

### *Por onde eu começo?*

#### **1** *Faça a sua lista de convidados*

Para que não falte nada é muito importante fazer uma lista de convidados, assim você poderá calcular de maneira mais assertiva os comes e bebes. No caso do churrasco, considere que mulheres, geralmente, consomem menos que os homens.



#### **2** *Determine o tempo*

O churrasco é tentador e demora bastante até que alguém rejeite uma carne assada. Por isso, defina o tempo e calcule o consumo.

Considere:

O tempo médio de um churrasco costuma variar entre 2 ou 3 horas, e, para esse período, o ideal são 250 gramas por pessoa. Já para um churrasco de 5 a 6 horas, o ideal são 500 gramas por pessoa.

#### **3** *Defina o cardápio*

O consumo de carne pode variar conforme o cardápio. Acrescentando saladas, legumes assados, arroz, farofa e pão de alho, por exemplo, é possível reduzir 100 g da quantidade de carne.





## *Quais carnes devo escolher?*

É indicado a escolha de 1 ou 2 tipos de carnes para a entrada, como: coraçãozinho, asinha, coxinha da asa, linguiça, bananinha e cupim com queijo. Já para o prato principal, 2 opções de carnes como fraldinha, maminha, contra filé ou picanha. Carnes de porco também são deliciosas, como o lombo suíno, por exemplo.

Tenha atenção especial para os cortes com osso, como por exemplo a costela. Com metade de osso e metade de gordura, é preciso pensar em uma quantidade de carne maior, por conta da redução de tamanho.

Aqui está uma lista de carnes para você escolher:

### **Carnes bovinas**

Picanha  
Filé Mignon  
Maminha  
Fraldinha  
Costela  
Alcatra  
Ancho  
Chorizo  
Assado de tiras

### **Carnes Suínas**

Costela  
Lombo  
Picanha  
Pernil  
Linguiça (toscana, pernil, calabresa, entre outras)

### **Carnes de Frango**

Asa  
Peito  
Coração  
Linguiça de frango  
Coxa  
Sobrecoxa

## *Como devo preparar a carne?*

Geralmente as carnes bovinas são temperadas apenas com sal grosso na hora de serem assadas. As demais carnes se forem temperadas com, pelo menos 2 horas de antecedência, usando seus condimentos favoritos ficarão muito mais saborosas.



## Quais acompanhamentos posso fazer?

São muitos os acompanhamentos que podem deixar o seu churrasco muito mais especial. Entre eles estão: salpicão, salada de maionese, pão de alho, vegetais assados, molhos especiais, vinagrete, queijo coalho, feijão tropeiro, entre outros.



- ✓ *Lista de convidados*
- ✓ *Tempo de duração do churrasco*
- ✓ *Definição do cardápio*

4

### *Outras preocupações*

É importante pensar em cada detalhe para que a experiência dos seus convidados no seu evento seja positiva.

Então, pare para pensar nos seguintes pontos:

a- Qual tipo de carvão você deve comprar?

b- Como acender e manter a temperatura da churrasqueira para ter o ponto ideal das carnes?

c- O que fazer para a carne não ficar salgada?

d- Quanto tempo demora para assar cada tipo de carne?

e- Quanto tempo a carne tem que descansar antes de ser cortada?

Pesquise um pouco sobre esses pontos antes de começar seu churrasco.

Lembre-se que a comida é sagrada e faz bem não só para o corpo como para a alma. Uma pessoa que come um bom churrasco consegue esquecer momentaneamente as suas preocupações, e quando isso acontece, e ela está rodeada de amigos, a sua alma fica mais leve.



## A MATEMÁTICA DO CHURRASCO

ideal



450g de  
proteína  
por pessoa

70%  
Bovina  
+  
30%  
Outras

- Entradas
- Acompanhamentos
- Sobremesas



A fórmula do fogo

1,5 kg de carvão

para 1 kg de carne assada

A convidados  
satisfeitos



### Meu nome é Clodoaldo Vilela.

Sempre apreciei um bom churrasco. E de tanto apreciar, decidi fazer churrascos. O que era só um hobby ficou muito interessante, e hoje sou um profissional que entende da arte do bom churrasco.

Se você acha que fazer um bom churrasco dá muito trabalho, pode deixar esse trabalho comigo! Ficarei feliz em te servir!

- Trabalho em domicílio e ajudo a fazer o seu cardápio, calculando as quantidades para que nada falte.
- Posso me responsabilizar pelas compras, com prestação de contas e total transparência.
- Providencio todos os utensílios para assar e servir.
- Posso preparar os acompanhamentos: salada de maionese, feijão tropeiro, farofa tradicional e farofa de banana da terra, vinagrete, arroz, molhos especiais e outros.
- Levo todos os utensílios necessários para o preparo, bem como, travessas e pegadores para servir.

Se quiser conversar mais sobre minha contratação é só chamar no whatsapp (11)99154-2711



**@BRASAEMKAZA**