

RESP
EITO
-PELO-
CHU
RRA
SCO*



TRAMONTINA

CHURRASCO

A ORIGEM DO CHURRASCO

Os homens das cavernas foram os primeiros a colocar a carne para ser assada no fogo, que, por sinal, também foi uma descoberta deles. O calor, além de deixar a carne macia, impressionou pelo sabor, criando assim a melhor refeição de todas. HOJE, O CHURRASCO É TRADIÇÃO EM TODO O PAÍS, mas começou nos pampas, que, por coincidência, é o mesmo lugar de onde vem a Tramontina. E é exatamente por isso que a gente sabe que fazer churrasco é um ritual para todo churrasqueiro. É em cada detalhe do preparo que ele demonstra

todo o respeito que essa receita merece: afiando a faca, mantendo a temperatura do fogo e cuidando o tempo certo para cada corte.

É com esse mesmo respeito que a Tramontina Churrasco fez uma linha completa de produtos,



HOJE, O CHURRASCO É
TRADIÇÃO EM TODO O PAÍS.



levando o prazer de fazer bem-feito para o churrasco entre amigos, os domingos em família ou em qualquer dia que você sentir vontade de churrasquear uma carne. Aproveite as dicas e surpreenda como churrasqueiro.

+ COMO ÷
× CALCULAR
A QUANTIDADE
DE CARNE

CHURRASQUEIRO DE VERDADE NÃO DEIXA SOBRAR CARNE E MUITO MENOS FALTAR, NÉ?

Por isso, é bom saber como calcular a quantidade certa de carne. A conta é a seguinte: **500g de carne sem osso ou 700g de carne com osso, por pessoa**, costuma ser a média. Mas existem alguns detalhes que ajudam você a acertar ainda mais na escolha. Sempre inclua os aperitivos na conta do peso por pessoa. Mulheres costumam comer um pouco menos que os homens, crianças com menos de 10 anos comem a metade de um adulto e menores de 4 anos não devem ser considerados. Agora, é concentrar na matemática para deixar todo mundo satisfeito e sem desperdiçar nenhum pedacinho.

SUGESTÃO DE UM CHURRASCO PARA 10 PESSOAS:

Entradas:

- 1kg de linguiça toscana.
- 1 pacote de pão de alho (500g).
- 1 pacote de queijo coalho (500g).

Carnes:

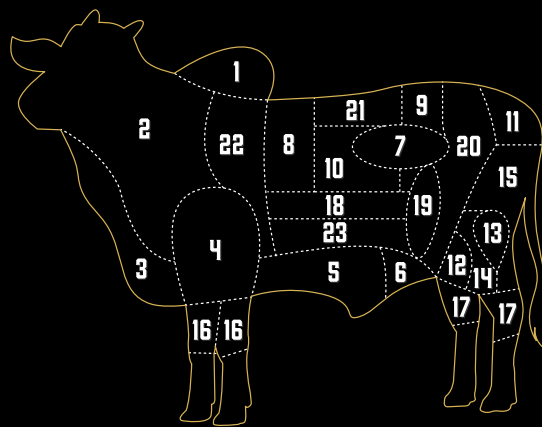
- 0,5kg de fraldinha ou maminha.
- Também pode ser miolo de alcatra ou cortes de contrafilé (bife ancho ou bife de chorizo). Se os convidados preferirem, também pode ser frango ou partes de frango (coxa e sobrecoxa) e até peixes, como o salmão.
- 2,5kg de picanha.

LEI DA ABUNDÂNCIA:

500g de carne sem osso ou 700g de carne com osso, por pessoa, é o ideal para evitar sobras.



Como ESCOLHER AS PEÇAS



1. CUPIM
2. PESCOÇO
3. PEITO OU GRANITO
4. PALETA OU BRAÇO
5. PONTA DE AGULHA
6. VAZIO OU FRALDINHA
7. FILÉ-MIGNON
8. CAPA DE FILÉ
9. CONTRAFILÉ OU FILÉ CURTO OU LOMBO DESOSSADO
10. FILÉ DE COSTELA
11. PIGANHA
12. PATINHO
13. COXÃO MOLE OU COXÃO DE DENTRO
14. COXÃO DURO OU COXÃO DE FORA
15. TATU OU LAGARTO
16. MÚSCULO DIANTEIRO
17. MÚSCULO TRASEIRO
18. COSTELA
19. PONTA DE ALCATRA OU MAMINHA
20. ALCATRA
21. ENTRECÔTE OU CHULETA
22. ACÉM
23. ABA DE FILÉ

O CHURRASCO COMEÇA NA ESCOLHA CERTA DOS CORTES.

Até porque cada tipo de carne tem o seu sabor e o seu modo de preparo. Por isso, preste atenção nos principais cortes usados no Brasil para fazer os seus convidados aplaudirem de pé (e com a boca cheia) o seu churrasco.

CARNES MAIS COMUNS

Bovinos: picanha, costela, maminha, fraldinha, alcatra, contrafilé, chuleta, filé-mignon.

Suínos: costela, lombo, linguiças frescas (toscana e calabresa).

Aves: frango, partes de frango (peito, coxa, sobrecoxa, asa).

Ovinos: pernil de cordeiro, paleta de cordeiro.

CARNES ESPECIAIS

Bovinos: bife de tiras, assado de tiras, vazio, miolo de alcatra, baby-beef, bife ancho, bife de chorizo, entrecôte, T-Bone, Porter-House, prime beef, short reb, shoulder beef, medalhão de filé.

Suínos: picanha, alcatra, linguiças especiais (apimentadas, recheadas, chouriço ou morcelas doces ou salgadas), linguiças mistas.

Aves: galeto desossado, drumete.

Ovinos: picanha de cordeiro, carrê de cordeiro, French-Rack de cordeiro, linguiças de cordeiro.



"SAL O TEMPERO"



UMA CARNE BEM TEMPERADA FAZ TODA A DIFERENÇA PARA O PALADAR DOS SEUS CONVIDADOS.

O principal tempero do churrasco é o sal grosso, e existe uma técnica de salgar a carne para que ela fique com aquele gostinho que a gente gosta: o ideal é tirá-la da geladeira 30 minutos antes de salgar e temperá-la 15 minutos antes de colocar na churrasqueira.

A quantidade de sal depende do tempo de preparo da carne. Se a carne for rápida, coloque mais sal, pois os cristais vão ter menos tempo para derreter e penetrar na carne. Se o corte for maior, a quantidade diminui, pois o sal vai ter mais tempo para derreter e dar o sabor perfeito para o paladar.

— COMO — ACENDER O FOGO



O PRIMEIRO PASSO NA CHURRASQUEIRA É ACENDER O FOGO. E VOCÊ PRECISA ESCOLHER ENTRE O CARVÃO E A LENHA.

COM O CARVÃO É MAIS SIMPLES DE TRABALHAR. A LENHA DÁ UM SABOR DIFERENTE PARA A CARNE E DEVE SER DE REFLORESTAMENTO, COMO A ACÁCIA E O EUCALIPTO, ATÉ PORQUE VOCÊ TAMBÉM SE PREOCUPA COM O MEIO AMBIENTE, NÉ?

QUANTIDADE DE CARVÃO: a média é usar 1kg de carvão para 1kg de carne, mas é sempre bom ter uma quantidade de carvão reserva, pois a temperatura, o vento, o tipo de carne e até a churrasqueira podem aumentar o consumo.

TEMPO: o ideal é acender o fogo de 30 a 40 minutos antes de colocar a carne. Afinal, é o calor do braseiro que assa a carne, e não a chama. A distância dos cortes em relação ao braseiro é de 15cm a 20cm para cortes rápidos (peças menores) e de 40cm a 50cm para cortes mais lentos (peças maiores).

MÉTODOS DE ACENDIMENTO: cada churrasqueiro tem o seu jeito de fazer fogo. O importante é que fique um bom braseiro, de cor vermelha intensa.

Vulcão com jornal: pegue uma garrafa de vidro e algumas folhas de jornal. Enrole as folhas em volta da garrafa até formar uma camada

grossa de papel. Depois, é só colocar a garrafa com os jornais no centro da churrasqueira, colocar carvão do lado de fora, tirar a garrafa, colocar carvão do lado de dentro e, por fim, colocar fogo no jornal.

Pastilhas de álcool ou álcool gel acima de 70°: a pastilha deve ser colocada no meio do carvão. Já o álcool pode ser aplicado em diversos pontos sobre o carvão. Nunca utilize álcool líquido nem jogue o álcool na chama para evitar o risco de queimaduras.

Soprador: ele facilita o acendimento do carvão e faz o fogo atingir o ponto ideal para o preparo do seu churrasco, usando a corrente de ar.

Importante: deixe um espaço entre os pedaços de carvão. Quando eles ficam mais distantes, a circulação do ar também melhora.

TEMPO DE Cozimento

NÃO EXISTEM REGRAS PARA O TEMPO DE COZIMENTO DA CARNE.

O churrasqueiro é quem decide.

Mas aqui vai uma dica: tudo influencia.

O corte da carne, a distância dela para o braseiro, a qualidade do carvão, a churrasqueira e, claro, o gosto dos seus convidados. Por isso, é importante você conferir a tabela a seguir para surpreender no próximo churrasco.



TABELA DE CORTES

CORTES BOVINOS

Corte	Peso Médio (kg)	Distância do Braseiro (cm)	Grelha ou Espeto	Tempo no Fogo
Picanha	1	30	Espeto	20min
Maminha		20		20min
Costela	5	40		4h
Alcatra	0,300	15	Grelha	15min
Miolo de alcatra				15min
Chuleta	0,400			15min
Bife ancho	0,450			15min
Entrecôte	0,500			10min
Filé-mignon				15min
Assado de tiras				15min
Vazio				15min
Baby-beef				20min
Bife de chorizo				15min
Medalhão de filé		15min		

CORTES BOVINOS

Corte	Peso Médio (kg)	Distância do Braseiro (cm)	Grelha ou Espeto	Tempo no Fogo
T-Bone/Porter-House	0,700	15	Grelha	15min
Prime beef				15min
Short reb				15min
Shoulder beef				15min
Bife de tiras				15min
Fraldinha	0,800			15min

CORTES SUÍNOS

Corte	Peso Médio (kg)	Distância do Braseiro (cm)	Grelha ou Espeto	Tempo no Fogo
Salsichão	0,500	15	Espeto	15min
Costela		30min		
Picanha		20min		
Lombo	1	20min		
Morceia ou chouriço	0,100	15	Grelha	25min
Alcatra	0,300			20min
Linguças	0,500			15min

CORTES DE AVES

Corte	Peso Médio (kg)	Distância do Braseiro (cm)	Grelha ou Espeto	Tempo no Fogo
Asa de frango	0,300	20	Espeto	20min
Drumete				20min
Coxa e sobrecoxa	0,500	30		25min
Frango	2		30min	
Peito de frango	0,300	15	Grelha	20min
Galeto desossado	0,400		20min	

CORTES DE OVINOS

Corte	Peso Médio (kg)	Distância do Braseiro (cm)	Grelha ou Espeto	Tempo no Fogo
Costela de cordeiro	0,500	30	Espeto	20min
Paleta de cordeiro	1,5			30min
Pernil de cordeiro	2			35min
Picanha de cordeiro	0,300	15	Grelha	25min
French-Rack cordeiro	0,500			20min



OS ACOMPANHAMENTOS

NADA MELHOR DO QUE AQUELA CAIPIRINHA PARA COMEÇAR BEM O CHURRASCO. MAS, SE VOCÊ PREFERIR, A CERVEJA TAMBÉM É UMA ÓTIMA ESCOLHA PARA ACOMPANHAR OS APERITIVOS.



O salsichão, a linguiça e o coraçãozinho de frango são os preferidos.

Mas a farofinha, o arroz, o pão e a salada são os principais acompanhamentos do churrasco, pois eles são responsáveis por equilibrar o sabor das carnes, que são mais pesadas e salgadas. E, para os vegetarianos, legumes e verduras grelhados são uma ótima opção para ninguém ficar com fome.

*PRO DUTOS

Depois de aprender tudo sobre como preparar um churrasco delicioso, chegou a hora de conhecer os produtos que vão **facilitar** e dar um toque todo especial no seu churrasco. Afinal, churrasqueiros que têm todos os utensílios para **preparar um bom churrasco** já ganham credibilidade com os convidados.





ESPETOS E GRELHAS:

DEPOIS DE PREPARAR A CARNE COM TODA A TÉCNICA E CUIDADO, VOCÊ NÃO VAI QUERER COLOCÁ-LA EM QUALQUER LUGAR, NÉ?

A qualidade dos espetos e das grelhas também é importante na hora de churrasquear. Por isso, escolha produtos de aço inox. Eles são mais fáceis de limpar, não enferrujam, não descascam e duram muito mais tempo. Mas não é só a qualidade que faz a diferença na escolha. Os espetos, por exemplo, têm uma leve vantagem quando o assunto são cortes maiores, pois, com o calor indo direto na carne, o resultado é um pedaço mais macio e saboroso.

Também é importante medir a profundidade da churrasqueira antes de comprar os espetos. O ideal é que eles fiquem apenas com o cabo para fora.

Espetos curtos: queimam o cabo e não é possível apoiar. Espetos longos: o cabo e a lâmina ficam muito para fora, atrapalhando o seu churrasco. Além disso, as grelhas são uma ótima opção para assar pedaços de frango, peixes, vegetais e cortes menores. Agora é só aplicar isso no próximo churrasco e garantir o melhor sabor em cada pedaço.



FACAS:

AS MELHORES AMIGAS DO CHURRASQUEIRO
NA HORA DE PREPARAR O CHURRASCO.

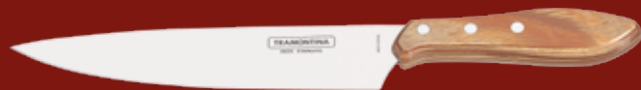
Mas, para isso, é importante fazer a escolha certa de cada modelo. Existem tipos específicos de facas para todas as etapas do preparo, como cortar e limpar a carne crua, desossar a carne e cortar a carne churrasqueada. As lâminas em “v” são as mais indicadas. O tamanho ideal fica entre 8 e 10 polegadas, o que garante um manuseio preciso e ajuda o churrasqueiro a remover o excesso de sal da carne antes de servir. A Tramontina sabe tudo sobre churrasco e é por isso que as nossas facas combinam tão bem com o churrasqueiro.



Faca para desossar 6” – 21188/146



Faca para carne com bainha 7” – 26080/147



Faca para carne 8” – 21189/148



Faca para carne 8” – 21190/148



Afiação: faca boa é faca bem afiada.

E a Tramontina tem **chairas** com desenhos e materiais especiais que garantem o fio perfeito para todas elas.

Afiar as facas requer um pouco de ritmo e prática.



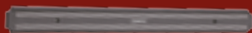
Chaira 8" – 21148/198

Manutenção: para a sua faca durar muito mais tempo.

Para manter a qualidade da faca, é muito importante tirar toda a gordura dela depois do churrasco, secar bem depois de lavar e guardar em **cepos**, maletas, barras magnéticas ou bainhas, que evitam a danificação do fio.



Jogo para churrasco 5 pç.
21198/468



Barra magnética para facas
(55cm) – 26464/100

TÁBUAS:

TODO CHURRASCO PRECISA, NO MÍNIMO, DE UMA.

As carnes merecem um lugar exclusivo no churrasco. Por isso, as tábuas são fundamentais para todas as etapas do preparo. Elas são produzidas em madeira nobre (muiracatiara ou teca) e contam com acabamento em verniz atóxico e proteção antimicrobiana, que inibe continuamente a proliferação de bactérias na superfície da madeira. A tábua com essa proteção é mais higiênica, fácil de limpar e mais segura para o preparo da carne, pois atua contra bactérias e micróbios. A Tramontina tem diversas opções delas. **Todas são lindas e com formatos específicos para cortar e servir.** Além disso, combinam com as suas facas e um ambiente rústico, deixando o churrasco muito mais charmoso.



13168/100

Ideal para cortar e limpar a carne ainda crua. A proteção antimicrobiana na madeira impede a proliferação de bactérias.



10019/050

Perfeita para servir carnes churrasqueadas. O sulco em toda a volta impede que o sangue da carne escorra.



13178/100

A gamela é uma ótima opção para salgar a carne. Pode também ser usada para servir tanto a carne quanto uma salada.



10495/920



No fim de semana, nada melhor do que um churrasco com a família! O carro é o auxílio que faltava na sua cozinha ou área de lazer. Versatilidade que permite servir as refeições e apoiar os acompanhamentos no mesmo local com praticidade e higiene.



TALHERES:

NÃO ADIANTA CAPRICHAR NA CARNE E ESQUECER DOS DETALHES DA MESA.

Os talheres fazem toda a diferença para o visual do churrasco. **E os detalhes em cabo Polywood dos garfos e das facas Jumbo da Tramontina trazem toda a tradição dessa delícia para a mesa.** Além do design diferente, eles são mais resistentes, permanecendo bonitos por muito tempo. Assim o seu churrasco não vai deixar a desejar em nenhum quesito.



Display facas churrasco 60 pç. - 21199/764



Display facas churrasco Jumbo 48 pç. - 21199/768



Display facas churrasco Jumbo 48 pç. - 21499/706



Display facas churrasco Jumbo 48 pç. - 21199/749



Faca churrasco Jumbo 5" - 21410/075



Faca churrasco Jumbo 5" - 21413/075



Faca churrasco Jumbo 5" - 21415/075



Faca churrasco Jumbo 5" - 21416/075



Garfo de mesa cabo longo - 21110/070



Garfo de mesa - 21136/070





UTENSÍLIOS:

PARA QUEM VALORIZA OS MÍNIMOS
DETALHES DO CHURRASCO.

É claro que você pode preparar um bom churrasco apenas com os itens básicos que a gente mostrou para você. Mas é muito melhor facilitar o preparo com **uma linha de produtos que foi pensada e desenhada em todos os detalhes que o churrasqueiro precisa**. Você pode conhecer todos esses produtos nas próximas páginas.



Espátula – 26441/100



Espátula – 26442/100



Garfo trinchante – 26443/100



Faca trinchante 7" – 26444/107



Escova – 26445/100



Pegador de carne – 26446/100



Pegador para carvão
26467/100

Antes de preparar a carne, é importante caprichar no fogo. Esse produto ajuda você a colocar o carvão no lugar certo com segurança, evitando queimaduras e a formação de labaredas, além de não sujar as mãos.



Puxador de brasa
26471/075

É o produto ideal para movimentar a brasa para onde você quiser com toda segurança.



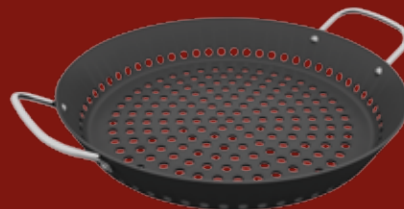
Soprador – 26479/100

Com esse soprador você nunca mais vai precisar abanar o carvão.



Moedores para sal e pimenta – 26499/042

Esses produtos vão dar o gosto perfeito para o seu churrasco com muito mais estilo.



Grelha 30cm – 20889/030



Luva
26463/100



Porta-sal grosso
26459/100



Avental – 26466/100



CONJUNTOS:

TUDO QUE VOCÊ PRECISA
PARA PREPARAR UM CHURRASCO.

A Tramontina tem conjuntos montados para quem está começando a entender a arte do churrasco e também para quem já é experiente nessa receita. Por isso, além de ser um **kit completo, para você ficar mais seguro na churrasqueira, é um lindo presente para o seu amigo.** Nem precisa ficar preocupado com a experiência dele. Fica mais fácil de aprender com um conjunto completo.



Kit para churrasco 3 pç.
21198/461



Kit para churrasco 8 pç.
21198/465



Kit para churrasco 17 pç.
21198/466



CHURRASQUEIRAS:

O LUGAR ONDE TUDO ACONTECE.

Antes de você pensar em fazer um churrasco, precisa saber onde vai preparar a sua carne. Por isso, a Tramontina tem várias opções de **churrasqueiras a carvão ou a gás que combinam melhor com você**. Pode ser em um churrasco para comemorar com a família e todos os amigos ou aquela carninha no meio da semana para matar a saudade de quem a gente gosta.

Churrasqueira a gás TGP 4700 – 26500/020:

é a churrasqueira ideal para quem gosta de reunir um número grande de pessoas e oferecer uma diversidade de cortes para todo mundo sair satisfeito. Ela tem grelha, queimador para panela e vem até com uma tábua para o corte de alimentos. Isso sem dizer que proporciona a mesma temperatura da churrasqueira a carvão, com a praticidade do gás.



Churrasqueira a gás TGP 1050 –

26500/015: o churrasco com o mesmo sabor e qualidade, só que com uma diferença: você pode fazer ele em qualquer lugar.



Churrasqueiras a carvão: estas churrasqueiras evoluíram no design e na praticidade de fazer um delicioso churrasco, mas mantiveram a tradição de fazer o fogo com carvão.



TCP 320L – 26500/003



TCP 450L – 26500/009



TCP 320 – 26500/002

Check
list DO
CHUR
RASCO



DEPOIS DE TODO ESSE APRENDIZADO, NADA MELHOR DO QUE UMA COLINHA PARA NÃO ESQUECER DOS PRINCIPAIS PASSOS E ACERTAR EM CHEIO NO PREPARO DESSA DELÍCIA:



1. Planeje o seu churrasco com antecedência.
2. Tire a carne da geladeira 30 minutos antes de começar.
3. Acenda o fogo de 30 a 40 minutos antes para formar o braseiro ideal.
4. O braseiro bom é vivo, vermelho e sem fumaça.
5. Divida a carne em vários espetos para facilitar o controle.
6. Posicione a carne com a parte mais espessa na ponta do espeto, pois o calor da churrasqueira tende a subir mais nessa região, assando mais a carne.
7. Mantenha os espetos paralelos ao braseiro, assim os cortes recebem a temperatura uniformemente.
8. Cada corte tem o seu ponto certo para servir. Utilize a tabela da página 20 para saber qual é o tempo de cada um.



TRAMONTINA

O prazer de fazer bonito.

tramontina.com