

Corte certo

pode definir qualidade do churrasco



Brasileiro e churrasco são uma combinação perfeita. Porém, para fazer o melhor churrasco é preciso conhecer bem o atrativo principal dessa festa: a carne.

O primeiro passo é o corte certo do alimento. Para temperar, sal grosso é a opção recomendada pela Montana Grill, rede de churrascarias presente no país. E segundo ainda o restaurante, a gordura é fundamental, pois ela garante sabor e maciez ao assado. Então, coloque-a inicialmente perto do fogo, assando-a rapidamente de todos os lados para que o sumo fique armazenado.

Detalhe: o churrasco deve ser assado na brasa, porque as grandes Labaredas queimam a carne por fora. Alguns fatores influem na qualidade da carne, como

Já a costela é o corte com maior variedade de texturas, sabores e aromas dentro de uma mesma peça. Por ser uma carne dura, requer preparo demorado. A alcatra é complexa e do seu desmembramento resultam cinco sub-cortes: maminha, picanha; baby beef; top sirloin e tender steak. A tal carne pode ser assada inteira no espeto ou na grelha, mas aí se perdem as peculiaridades de cada corte.

O Filé Mignon é a carne menos exigida em toda a movimentação do boi. Por isso, é uma carne tenra, muito apreciada no mundo inteiro. Não tem gordura e com sabor mais neutro que combina bem com vários tipos de molhos. Uma coisa é certa: independente do corte, vale seguir algumas dessas dicas para desfrutar de um apetitoso churrasco. ➤



Brasileiro e churrasco são uma combinação perfeita. Porém, para fazer o melhor churrasco é preciso conhecer bem o atrativo principal dessa festa: a carne.

idade, alimentação, sexo, condições gerais de saúde e a quantidade de gordura desenvolvida pelo animal. Animais novos têm carne mais clara e mais tenra do que bois mais velhos.

Os cortes mais usados para churrasco são tirados dos quartos traseiros dos animais (menos usados na sua locomoção), mais suculentos e com textura mais macia.

A conhecida picanha, pode ser assada inteira ou fatiada. Fica muito saborosa temperada apenas com sal grosso antes de ser grelhada, ou com uma pitada de sal refinado depois de grelhada.

Prefira carne resfriada

A carne bovina diferentemente do frango, ovinos e suínos, perde muito suco no descongelamento, portanto prefira a carne resfriada.

Para não deixar de fazer seu churrasco por só ter a opção da carne congelada o Embaixador do Churrasco sugere algumas dicas.

Amenizando esta perda de suco no processo de descongelamento você deve começar a descongelar a carne de um dia para o outro no refrigerador. Assim não haverá risco de contaminação por estar exposta ao ambiente e a carne perderá menos suco.

Outros cortes como frangos, ovinos e suínos podem ser congelados, porém recomenda-se o mesmo método de descongelamento.

Alerta: A carne deve estar embalada em recipientes próprios para alimentos, como embalagens ou potes com tampa.