

## Receita para um hambúrguer perfeito e profissional:

Hambúrguer Gourmet

Molho Barbecue



Pesquisamos muito sobre **receitas de hambúrguer** em livros, na internet, estudamos, entrevistamos profissionais e fizemos incontáveis testes até chegar na receita ideal de um **hambúrguer perfeito**. E a nossa receita não é só como fazer um **hambúrguer caseiro**, o que ensinamos é como fazer **hambúrguer** de verdade usando técnicas profissionais das melhores **hamburguerias** do Brasil e do mundo.

Perdemos a conta de quantos **hambúrgueres** comemos e até hoje percebemos que várias **hamburguerias** continuam cometendo erros básicos na preparação do **hambúrguer artesanal**. Mas não se preocupe, a melhor notícia é que fazer um **hambúrguer caseiro** ou numa **hamburgueria** é super fácil e barato, basta seguir nossas dicas.

A principal é escolher um açougue bom, que sirva carnes frescas e de boa procedência. Lembre-se que se a carne não estiver fresca ou não for de qualidade, seu **hambúrguer** não ficará gostoso. A carne e sua gordura são os únicos ingredientes do **hambúrguer**, então se não estiverem bons, nunca chegará ao **hambúrguer perfeito**.

A praticidade é uma das razões que muitos compram carne no supermercado, porém a carne vendida nessas lojas demoram muito tempo para chegar às prateleiras. O tempo e o oxigênio é o maior inimigo da carne. As carnes embaladas à vácuo podem ser uma opção, pois não estão expostas ao ar. Mas no supermercado, o açougueiro dificilmente fará o preparo conforme recomendamos, eles não tem tempo para isso. Então, o ideal é escolher um bom açougue que ofereça um bom atendimento.

## 1. Mitos e verdades sobre o hambúrguer artesanal

Para fazer um **hambúrguer** saboroso, a primeira das técnicas que os profissionais usam é o blend de carnes, isto é, a mistura entre diferentes cortes de carne para que o **hambúrguer** tenha sabor único. No passado, as **hamburguerias** tradicionais preparavam o **hambúrguer** usando apenas patinho, coxão mole ou outro tipo de carne de preferência. Mas para seu **hambúrguer** ter personalidade e sabor inigualável é preciso escolher pelo menos dois cortes de carne para chegar a um resultado único. Essa mistura vai enriquecer o sabor, porque cada corte de carne tem diferentes quantidades de sangue (algumas são mais outras são menos irrigadas), textura de acordo com a parte do corpo do animal e conseqüentemente o sabor será diferente.

A gordura que será usada para compor seu blend, será um dos principais responsáveis pelo sabor final. Portanto, na receita para um **hambúrguer perfeito** os únicos ingredientes são carne e gordura.

A ideia de fazer o velho conhecido **hambúrguer** de picanha é besteira, quase nenhuma **hamburgueria** que diz ter **hambúrguer** de picanha no cardápio usa 100% de picanha em seu **hambúrguer**. Isso porque é economicamente inviável moer uma carne cara como esta para fazer **hambúrguer**. O preço da unidade ficaria altíssimo e o resultado não seria dos melhores, nem houve a mistura de carne. Na prática, os que ainda utilizam o artifício do **hambúrguer** de picanha para atrair

clientes ou mesmo aumentar o valor dos **hambúrgueres**, acabam misturando outras carnes mais baratas para poder ter algo financeiramente viável (olha o blend aí) ou usam apenas a gordura da picanha para dar o sabor. Então, não se iluda, fuja do **hambúrguer** de picanha ou lembre-se que sempre será um blend que leva picanha ou sua gordura na mistura.

## 2. Como escolher a carne para um hambúrguer perfeito?

Agora, ensinaremos como fazer o blend de carnes para preparar seu **hambúrguer caseiro** ou o **hambúrguer perfeito** para sua **hamburgueria**. Você verá que não há diferença nenhuma entre a versão caseira ou de uma **hamburgueria**.

Quem está acostumado a comprar carne tem facilidade de identificar quais são as carnes mais baratas e as mais caras. E pode ir além, sabe quais são mais duras, mais macias, quais servem para o churrasco ou para o picadinho. Mas você sabe a qual parte do boi ela pertence? Na maioria das vezes a resposta é não. Assim vamos dar uma breve explicação que facilitará qual a origem dos cortes de carne e quais servem para preparar um bom **hambúrguer**.

A dica principal é dividir o boi em dianteiro e traseiro. O traseiro basicamente são carnes para churrasco e mais macias. O dianteiro são carnes mais duras e muito boas para o **hambúrguer**.

A primeira qualidade das carnes do dianteiro é o sabor, ninguém quer comer um hambúrguer sem gosto. E para completar são carnes mais baratas, pois são mais difíceis de serem preparadas porque são mais duras. Mas o **hambúrguer** é feito de carne moída, então não há nenhum problema em usarmos carnes mais duras, o que é mais importante é o sabor. Evite carnes com muitos nervos, senão quando moer e fizer seu hambúrguer encontrará aqueles pedacinhos indesejáveis a cada mordida – isso estraga tudo.

No dianteiro do boi, as carnes mais comuns no **hambúrguer** são: acém, peito e pescoço. Se você escolher pelo menos uma destas, já tem grande probabilidade de acertar. Outras opções que aparecem menos são a raquete da paleta e a costela gaúcha. Todas elas custam pouco e são muito saborosas, principalmente se combinadas entre si ou com outras.

A combinação entre cortes do dianteiro com outras do traseiro não é proibido, vai dar um bom resultado, mas quanto mais carnes nobres usar tornará seu blend mais caro. Busque sempre o sabor ideal, para seu **hambúrguer** ter um toque particular.

No traseiro, as carnes mais usadas para o **hambúrguer** são: a fraldinha, o patinho, o coxão duro e o alcatra. O contra-filé também pode ser usado, dentro de algumas combinações pode fazer um **hambúrguer** gostoso, mas ele tem um gosto bem característico.

## . A importância da gordura: quanto devo usar de gordura numa receita de hambúrguer?

Depois de aprender quais são as melhores carnes para um **hambúrguer perfeito**, agora é a hora de saber quanto de gordura utilizar. Sim, a gordura é tão importante quanto a carne pelo sabor do blend. O Kobe Beef, carne muito conhecida por sua alta marmorização pode custar centenas de reais o quilo e é tão cobiçado porque possui gordura entremeada na carne naturalmente. Isso é a chamada marmorização. A raça do boi Wagyu combinado com a alimentação e confinamento, favorece que esta gordura seja desenvolvida na carne e deixando o Kobe Beef muito saboroso e macio. O sabor e maciez deste corte se dá pela combinação de carne mais gordura.



Antes que você tenha a inocente ideia de moer uma carne tão cara quanto essa para fazer um **hambúrguer**, ensinaremos a preparar a mistura de gordura e carne, que deixará o hambúrguer com muito sabor. Ao moer carne e gordura juntos, misturamos os sabores dos cortes escolhidos e impregnamos à mistura com a gordura e finalizando o blend do **hambúrguer**. É quase como acontece naturalmente no Kobe Beef, só que estamos fazendo de forma artificial usando o processo de moer a carne. Mas calma, essa foi só uma comparação, não vá achando que Kobe Beef pode ser “fabricado”, foi só uma comparação para facilitar o entendimento.

A mistura de carne e gordura faz com que o **hambúrguer** levado ao fogo, independente se em uma chapa ou numa grelha, a gordura

derreterá e se mistura à carne. Dependendo do tipo de gordura e carne usados você terá sabores característicos. Um exemplo disso é a costela, que se moída e misturada com a própria gordura dá um ótimo **hambúrguer** e neste caso pode até ser usada sozinha. Viu, o **hambúrguer** não tem regras duras, mas tem boas práticas que foram testadas e que deram certo.

A dica de ouro para um bom **hambúrguer** é a quantidade correta e equilibrada de gordura no blend. Se for muito acima ou muito abaixo, vai dar errado. A quantidade mínima em um hambúrguer é de 15%, mas recomendamos que tenha em média 20% de gordura do total do peso do blend. Além do sabor, a gordura é muito responsável pela suculência do **hambúrguer**. Em nossos blends, trabalhamos com 20% de gordura, ficam bons para a panela ou chapa e também para a churrasqueira – nossa preferência.

Além do sabor, é a gordura que dá a liga no blend, nem pense em colocar ovo, sopa de cebola ou qualquer tipo de tempero no **hambúrguer**. **Hambúrguer** de verdade é feito exclusivamente de carne e gordura na proporção correta. Explicaremos em seguida como temperar seu **hambúrguer** no momento da chapa ou da grelha.

A gordura mais usada é a do peito ou de costela, pois é abundante e muito barata, às vezes nem é cobrada. É uma das gorduras ideais para prepararmos um **hambúrguer perfeito**. Pois são bem sólidas, dissolvem

bem com o calor e possuem um ótimo sabor. Mas você pode usar também da fraldinha, de picanha e outras.

Veja algumas sugestões de blends que testamos e foram um sucesso:

- 350g de acém + 350g de peito + 350g de pescoço + 250g de gordura do peito
- 525g de acém + 525g de peito + 250g de gordura do peito
- 525g de peito + 525g de fraldinha + 250g de gordura do peito
- 525g de acém + 525g de costela gaúcha + 250g de gordura da costela
- 350g de acém + 350g de peito + 350g de fraldinha + 250g de gordura do peito
- 350g de acém + 350g de peito + 350g de bombom de alcatra + 250g de gordura do peito
- 525g de peito + 525g de coxão duro + 250g de gordura do peito

Todas elas renderão uma porção de 1,3 kg de carne, aproximadamente **7 hambúrgueres** de 180g.

Então, se gordura é igual a sabor e ainda deixa meu blend mais barato, por que não usar 40% de gordura no **hambúrguer**?

É simples, se tiver muita gordura em seu **hambúrguer** ele vai encolher no momento que for ao fogo. E o que parecia ser um **hambúrguer** grande, se tornará um **hamburgquinho** bem pequeno e

pode até se desmanchar. Porque a gordura vai derreter e escorrer, uma parte dela é perdida, principalmente na churrasqueira. Então não ultrapasse muito o limite, existe razão para ser em torno de 20%.

E se eu usar 10% de gordura porque prefiro servir um **hambúrguer** mais saudável?

Caso economize na gordura porque está preocupado com a quantidade que vai ingerir, o **hambúrguer** não é o prato ideal para você. Mesmo assim, se insistir em colocar 10% ou até menos, o que acontecerá é que seu **hambúrguer** ficará seco e sem sabor. Qual a vantagem de comer algo assim? Melhor preparar aquele peito de frango bem temperado que ficará mais satisfeito.

## 4. Como moer a carne para fazer um hambúrguer perfeito?

Depois escolher a combinação de carne da vez, não pense que agora é só moer a carne de qualquer jeito e pronto, o **hambúrguer** ficará ótimo.

Há alguns truques para conseguir misturar a carne corretamente e sem esforço. E sem ter que ficar manipulando muito ela depois de moída.

Comece pedindo ao açougueiro para limpar a carne e deixá-las livres de nervos e dos tecidos que muitas vezes revestem algumas partes da carne. O ideal é pesá-las depois de limpa para ter a quantidade certa de

carne e gordura. Mas não estranhe se ele pesar antes, já que o preço da carne é dado na peça bruta.

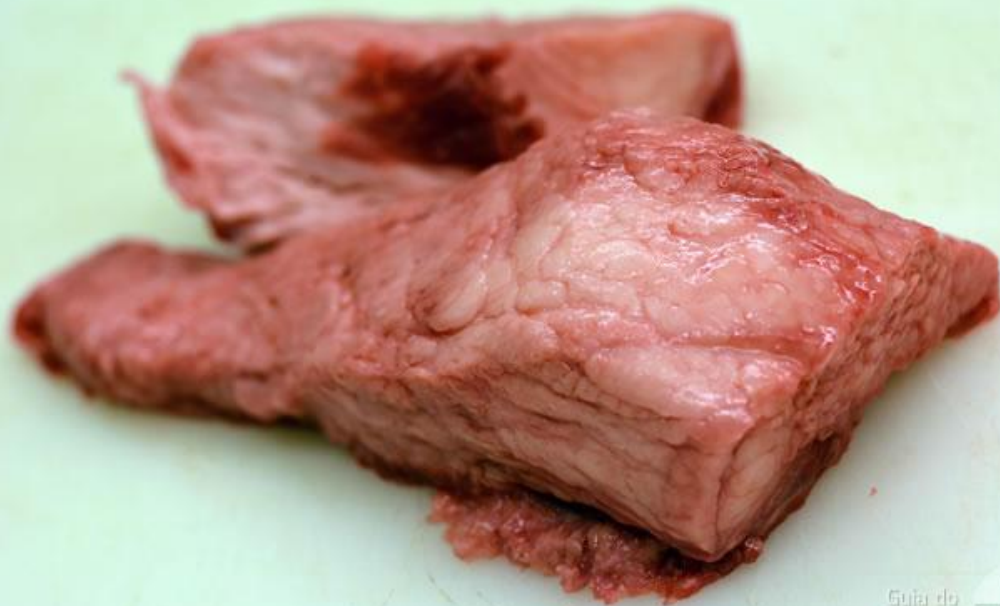


guiadohamburguer.com



Guia do  
Hamburguer

guiadohamburguer.com



Guia do  
Hamburguer

No moedor, o ideal é usar o bocal médio ou grande, se for muito pequeno a carne moída pode se transformar em um patê de carne e isso acabará com a textura do **hambúrguer**, deixando pesado e compacto. Se for muito grosso, seu **hambúrguer** pode ficar com pedaços não moídos de carne, que também não é muito agradável.

Depois de limpas, peça para as carnes escolhidas serem cortadas em cubos grandes (com uns 6cm de largura), assim como a gordura que será misturada. Outra opção é cortar tudo em tiras. O objetivo é conseguir misturar as carnes com a gordura enquanto vai moendo a carne. Fazendo a mistura antes mesmo de colocar no moedor, facilitará a mistura do blend logo na primeira passagem pelo moedor.





Quando for possível moer a carne em casa, recomendamos que os cubos de carne voltem à geladeira para gelar antes de serem moídos. Quando gelada a carne sangra menos. Se a carne estiver muito próxima da temperatura ambiente, no momento de moer o líquido pode sair e isso significa uma carne menos suculenta. Num açougue, normalmente a manipulação é feita rapidamente, então se o açougueiro for ágil e fizer tudo rapidinho, dá para moer assim que cortada.



Para evitar levar a carne que o cliente anterior moeu, o correto é pedir para dar uma limpada no moedor antes de moer seu blend que foi escolhido com tanto cuidado. Na hora de colocar a carne no moedor, coloque pedaços alternados de carne e gordura. Se não misturar as carnes e a gordura, o **hambúrguer** não terá um blend uniforme e

cada **hambúrguer** pode ficar com gosto diferente e ter diferentes concentrações de gordura.





Em nossos hambúrgueres, geralmente pedimos para moer a carne duas vezes, esse é o jeito mais prático para garantir que as carnes e a gordura se misturem bem e não precisará colocar as mãos para misturá-la depois. A textura também fica mais leve e igual para o **hambúrguer**.



Depois da carne moída, não manipule a carne até o momento de moldar seus **hambúrgueres**. E peça para embalar seu blend a vácuo, esta é a maneira mais indicada para que a carne não entre em contato com o ar e oxide (fique escura). Conservará por mais tempo e não perderá o gosto ou a cor vermelha. É comum que no vácuo a carne parece mais escura, não se preocupe que quando abrir o pacote voltará a ficar vermelha.



## 5. Utensílios para moldar um hambúrguer artesanal?

O blend está pronto, chegou a hora de moldar seu **hambúrguer**. Alguns preferem os **hambúrgueres** mais fininhos e outros os mais grossos. O

procedimento para moldar é exatamente o mesmo, a diferença será apenas no peso do hambúrguer.

Nós preferimos os **burgers** mais altos, pois ficam muito mais suculentos e saborosos. Mas às vezes é gostoso comer aqueles mais fininhos e até fazer um duplo com eles.

Esse procedimento é o mesmo usado nas **hamburguerias** que produzem seus burgers de forma artesanal. A diferença é a escala. Algumas usam algumas máquinas par fazer esta parte, mas sinceramente preferimos a forma manual, por mais trabalhoso que seja. O resultado fica muito melhor.

## Utensílios

- balança digital ou analógica
- aro para fritar ovo com aproximadamente 11cm de diâmetro (disponível em lojas de utensílios domésticos)
- papel manteiga (comprado em qualquer supermercado) – corte em quadrados de 11cm ou com o mesmo diâmetro do aro que vai usar para moldar
- colher de sopa

obs. se não tiver nenhum destes itens e quiser fazer um hambúrguer caseiro, pode fazer usando as próprias mãos. A diferença é que terá um resultado menos padronizado e será um pouquinho mais difícil de fazer.

Mais uma vez, para manipular a carne, o ideal é que ela esteja bem gelada, pois como você vai trabalhar com as mãos em temperatura ambiente, se a carne esquentar soltará líquido e prejudicará o resultado final. Isso deixaria seu **hambúrguer** com menor suculência.

Além disso, por questões de conservação do alimento devemos evitar o aquecimento da carne, principalmente a que já foi moída. Então, se for fazer muitos **hambúrgueres** de uma vez, retire da geladeira pouca quantidade de carne por vez, e logo após moldados alguns leve os burgers direto à geladeira.

## Qual o peso ideal para um hambúrguer perfeito?

Se preferir um **hambúrguer** alto e usar um aro de 11cm de diâmetro, o ideal é trabalhar com 180 a 200g de carne. Para um **hambúrguer** mais fininho, do tipo “clássicos de São Paulo”, trabalhe com 100g a 120g. Em ambos os casos você fará tudo exatamente da mesma maneira.

Pegue uma quantidade de carne que caiba na palma da sua mão, aproximadamente do tamanho de uma bola de tênis. Isso resultará em um **hambúrguer** de 180g a 200g.



Para garantir que todos fiquem exatamente iguais, use uma balança e pese. Faça isso até que sua carne esteja separada em porções iguais.

## Como moldar a carne e fazer um hambúrguer perfeito?

Depois de pesado, comece a moldar o **hambúrguer** apalpando a carne até que chegue a uma bola mais uniforme. O truque neste momento é colocar a bola de carne em uma das mãos e jogá-la com uma certa força contra a outra. Isso é chamado de bater o **hambúrguer**.





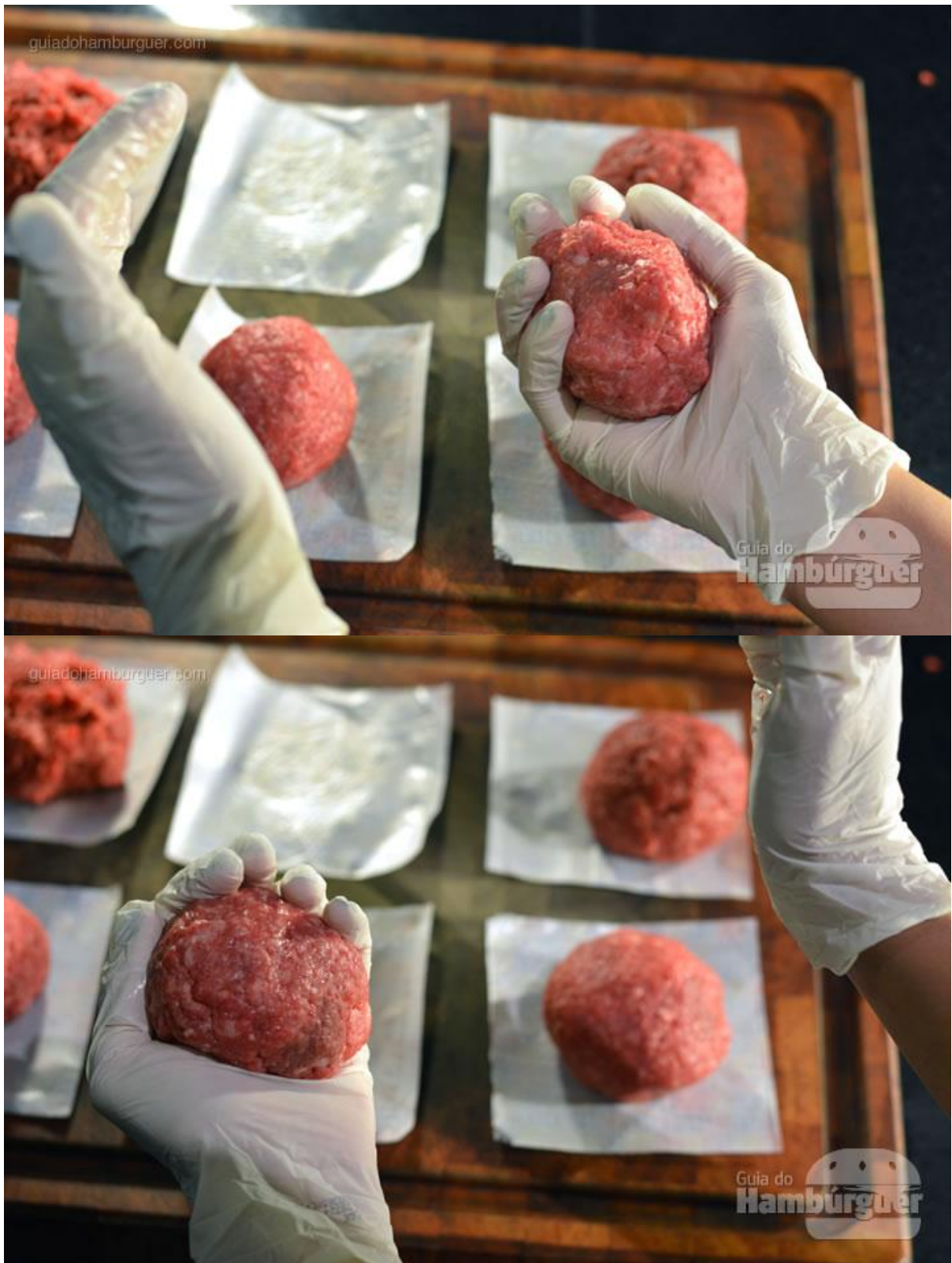
Este processo serve para que a gordura fique aderida à carne e também para retirar o excesso de ar da mistura. Além disso, é esta etapa que vai deixar seu **hambúrguer** a não se desfazer na chapa ou na grelha. Já vimos muitas receitas por aí dizendo que não devemos tocar na carne e moldá-la quase sem tocá-la. O que pode acontecer nestes casos é o **hambúrguer** se quebrar ou desfazer na hora que levá-lo à chapa ou à grelha. O pior é que se isso acontecer, o **burger** perde muito da suculência e não queremos isso, né?



Então repita de cinco a dez vezes por **hambúrguer** o movimento de jogar a bola de carne de uma mão para a outra e coloque-a sobre o papel manteiga.







Com as bolas formadas e devidamente posicionadas, coloque o aro de ovo ao seu redor e com a colher de sopa aperte a carne até

o **hambúrguer** preencher todo o espaço do aro. Você pode fazer isso também com as mãos, mas a colher evita que a carne esquente e também é mais prática para grandes quantidades.



Quando a carne tiver ocupado todo o diâmetro do aro, aperte com a colher no centro do **hambúrguer**, isso fará com que o meio fique mais fundo do que as laterais. Essa é a dica para seu **hambúrguer** não estufar no meio e encolher de diâmetro quando for ao fogo, ficando menor que o pão e parecendo um polpetone.





Usar o aro não é obrigatório, dá para apertar apenas com a mão. O resultado chegará em um **hambúrguer** mais rústico, mas que terá a

mesma qualidade. Você pode também usar o fundo de um prato para apertar, terá um resultado um pouco mais regular. Lembre-se de que não precisa apertar muito, é só para achatá-la e chegar no formato final do **hambúrguer**. Mas nunca esqueça de deixar o centro mais achatado que as laterais.



## 8. Como armazenar a carne? Posso congelar o hambúrguer depois de moldado?

Use o papel manteiga para separar um **hambúrguer** do outro e empilhe no máximo 3 **hambúrgueres** de 180g para que eles não amassem. Você pode usar uma assadeira ou caixas plásticas com tampa. O que é indispensável é passar papel filme para que o ar não entre nem saia do

recipiente. Desta forma, a carne demora mais para oxidar em contato com o ar. Quando ela oxida, o **hambúrguer** fica escuro e com uma má aparência – já não é bom para o consumo.



Se quiser congelar os **hambúrgueres** e usar depois é possível. Mas nossa recomendação é usá-los sempre frescos, ficam muito mais gostosos.

Se congelar, depois que os **hambúrgueres** ficarem firmes, armazene dentro de sacos de vácuo ou em tupperwares vedados ou caixas plásticas que suportem o congelador.

Antes de usá-los, o correto é descongelá-los na geladeira por 12h a 24h antes (se estiver em vácuo, primeiro deixe o ar entrar, senão a carne

ficará deformada após o descongelamento). Com a maneira correta de descongelamento você minimiza a perda de líquidos.

O tempo de validade de uma carne em um congelador comum é de 30 dias, mas se tiver uma geladeira mais potente que chegue a  $-18^{\circ}$ , o **hambúrguer** bem embalado pode ter uma validade de 90 dias.

Quando a carne é congelada, a água contida congela e expande. Assim, quando descongela rapidamente há uma perda maior de líquidos, levando embora parte da suculência de seu **hambúrguer**. Já foi em uma **hamburgueria** e comeu aquele hambúrguer que deixa o prato cheio de água? Provavelmente pegaram o **hambúrguer** direto do congelador e puseram em uma chapa. Além disso, quando o **hambúrguer** está congelado é mais difícil dar o ponto na carne sem cozinhá-la, caso contrário terá um **hambúrguer** gelado por dentro e soltando muita água. Então usam temperaturas menores para que o **hambúrguer** se aqueça por dentro e descongele.

## Onde devo preparar meu hambúrguer: na panela, chapa ou churrasqueira?

O **hambúrguer** está moldado e pronto para ser preparado. A primeira escolha é se vai usar uma chapa, frigideira ou na churrasqueira. Os procedimentos são bem parecidos, mas há algumas particularidades.



A dica mais importante é garantir uma temperatura alta para selar o **hambúrguer** sem cozinhá-lo. A diferença entre uma frigideira e uma chapa é que a chapa consegue manter altas temperaturas sem esfriar na hora que o **hambúrguer** é colocado sobre a superfície.

A frigideira num fogão de casa perde calor no momento que a carne que está fria atinge a superfície da panela. Principalmente se você colocar mais de um **hambúrguer** por vez e não tiver uma boca de fogão potente o suficiente.

Além disso, dependendo da posição do fogo na sua panela, o **hambúrguer** não vai receber calor por igual. Na chapa esse tipo de

problema não acontece e você pode fazer mais de um **hambúrguer** simultaneamente.

Usando uma frigideira ou uma chapa, ensinaremos como preparar o **hambúrguer** para que ele fique perfeito e igual ao das melhores **hamburguerias**.

Em ambos os casos você deve preaquecer a frigideira ou a chapa em fogo médio alto. Dê preferência às frigideiras de ferro e mais grossas ou mesmo aquelas chapas de ferro que colocamos sobre a boca do fogão. Quanto mais grossas melhores, pois mantêm o calor.

Unte levemente com óleo, só para não grudar o primeiro **burger**. Depois, não é mais necessário usar gordura, a panela estará devidamente untada com a gordura natural da carne.

Se for preparar na churrasqueira será um pouco mais difícil e depende do fogo e quantidade de calor que esteja o carvão. Por outro lado, o **hambúrguer** vai ficar com aquele gosto de defumado que nós gostamos. Mas para a **churrasqueira** vale um post exclusivo de como preparar o fogo até grelhar o **hambúrguer**.

**Quais os pontos da carne possíveis para um hambúrguer?**

Os pontos do **hambúrguer** são exatamente os mesmos dos pontos de um steak:

- **mal passado: hambúrguer** apenas selado dos dois lados e com a carne aquecida no centro para ser servido. A carne no interior ainda está crua e muito vermelha.



- **ao ponto para mal passado:** o **hambúrguer** está selado e começou a atingir o ponto, mas com o interior bem vermelho. A carne do miolo está crua ainda.

**ao ponto:** o **hambúrguer** está com o miolo bem rosado, mas neste ponto não há carne crua, apenas vermelha. A textura já é diferente da carne crua, ficando um pouco mais firme.



- **ao ponto para bem passado:** o **hambúrguer** quase não tem mais parte rosada ao centro e está com a textura mais firme e sem quase sangue.
- **bem passado:** é o **hambúrguer** que não possui qualquer sinal de vermelhidão no centro e não mostra mais qualquer sinal de sangue. É uma carne com textura mais firme e seca, é impossível ter um **hambúrguer** suculento neste ponto.



- + [Receita de cheddar cremoso para hambúrguer e batata frita](#)
- + [Receita para um hambúrguer perfeito e profissional](#)

## 11. Como acertar o ponto da carne e fazer um hambúrguer perfeito?

Como todos já devem saber, nossos pontos preferidos são “ao ponto” e ao “ponto para mal passado”. São os dois estágios em que a carne está mais suculenta, a gordura que está misturada ao blend derrete e dá sabor ao **hambúrguer** e não há mais a textura de carne crua praticamente.

Acertar o ponto desejado, principalmente o “ao ponto para mal passado” e o “ao ponto” são os mais difíceis, simplesmente porque são intermediários e se não souber o que está fazendo vai acabar tirando antes ou depois.



A maneira técnica de saber qual o ponto de uma carne é usar um termômetro, os que possuem uma haste que é inserida na carne e medindo a temperatura. Veja a temperatura de cada um dos pontos:

## Temperatura dos pontos de carne

- **mal passado:** 50° a 55° C



- **ao ponto para mal passado:** 55° a 59° C
- **ao ponto:** 60° a 65° C



- **ao ponto para bem passado: 65° a 69° C**
- **bem passado: 70° a 100°**



Mas nem todo mundo tem este termômetro e nem mesmo quer ter este nível de precisão. Então a melhor forma é fazer alguns testes em seu fogão com a sua panela escolhida ou na sua chapa. Principalmente se for uma **hamburgueria**, fica difícil medir a temperatura de cada **hambúrguer** durante a correria.

Vamos usar como parâmetro um **hambúrguer** de 180g com 2,5 cm de altura. Se não for medir a temperatura interna do **hambúrguer** com um termômetro, use a seguinte tabela de tempo como parâmetro, mas saiba que vai precisar ajustar o tempo de acordo com a potência da boca de seu fogão e da sua panela, esta é uma referência inicial:

- **mal passado**: 1min30 de cada lado

- **ao ponto para mal passado:** 2min de cada lado
- **ao ponto:** 2min30
- **ao ponto para bem passado:** 3min30
- **bem passado:** 4 a 5 minutos de cada lado

Qualquer mudança na altura do **hambúrguer**, potência do fogão e panela altera o tempo de cocção. O raciocínio é simples, se o **hambúrguer** for mais fino, deixe menos tempo, pois a carne aumenta a temperatura interna mais rapidamente. Não use um fogo muito forte, pode queimar a carne e terá um gosto amargo. O mesmo acontece se usar uma panela muito fina que não distribui o calor por igual na superfície.

- + [Receita para um hambúrguer caseiro perfeito \(passo-a-passo\)](#)
- + [Receita de molho barbecue prático e rápido](#)

## 12. Como grelhar ou chapear o hambúrguer e deixá-lo perfeito?

Em casa, o ideal é usar uma frigideira ou chapa de ferro mais grossa, se não tiver, use uma frigideira convencional. Não é necessário usar óleo, pois o **hambúrguer** tem gordura suficiente. Recomendamos untar apenas antes do primeiro **hambúrguer**, ajuda a não ter qualquer risco de grudar. Para os próximos **burgers** não é preciso, pois a panela já terá gordura suficiente.

Pré-aqueça a panela no fogo médio para alto por uns 5 minutos. Coloque o **hambúrguer** na panela quente e ouvirá o “tchiiiiiiiiiii”, se não ouvir, é porque a panela não está quente o suficiente.



Coloque o sal por cima do **hambúrguer**. A quantidade de sal é algo muito particular, mas fique atento, se colocar pouco, o **hambúrguer** ficará menos “saboroso”. Lembre-se que não adicionamos qualquer outro tipo de tempero.



Em nenhuma hipótese coloque o sal antes de levá-lo à panela, pois ele absorve a água da carne e altera o sabor e a textura do **hambúrguer**.

Deixe cada lado do hambúrguer pelo tempo recomendado de acordo com o ponto da carne escolhido. O mais importante neste momento é não tocar na carne. Nada de apertar, virar, mexer no **hambúrguer**. Deixe a carne na panela pelo tempo necessário até virar apenas uma vez.



Enquanto o **hambúrguer** está na panela, você pode observar pela lateral da carne a mudança de cor acontecendo de baixo para cima. Da parte mais quente para o centro do **hambúrguer**.



Ao mesmo tempo, a água do **hambúrguer** migra da parte mais quente para a mais fria (da parte de baixo para a de cima). A água sempre vai em direção contrária ao fogo, por isso, você pode observar muitas vezes o líquido da carne brotando da parte superior do **hambúrguer**. Este é mais um sinal de que chegou o momento de virá-lo.

Assim que virar, coloque mais sal por cima, você verá que a carne estará douradinha. Este processo chama-se reação de maillard, que dá sabor, odor e cor aos alimentos. Sabe quando fazemos um **hambúrguer** na grelha que fica com “listras” mais escuras onde encosta na grelha e mais clara onde não encosta? É exatamente o que acontece na parte mais escura.



Se for colocar pimenta do reino, o momento de colocá-la é esse também. A ideia da pimenta do reino é acrescentar sabor, então não frite uma superfície com a pimenta, para não deixar um sabor residual de “queimado”. Quando ela frita na panela, acaba perdendo o sabor da pimenta que estamos acrescentando.



Em seguida coloque o queijo que for usar, para ele começar a derreter. Os mais básicos e que combinam com tudo são o queijo prato, muçarela e o cheddar. Não precisa colocar água e nem deve tampar a panela, isso faz com que o **hambúrguer** cozinhe no vapor. E ninguém quer comer **hambúrguer** cozido.

Quando faltar 1min30 para tirar o **hambúrguer** da panela, você deve usar um abafador para derreter o queijo. O abafador não é uma tampa de panela. O abafador ficará em contato direto com a superfície quente da

panela e é alto o suficiente para não encostar no queijo.



O calor da panela aquecerá o metal do abafador que funcionará como fonte de calor superior e derreterá o queijo em pouco tempo. E não exagere no uso do abafador, ele deve ser usado apenas para derreter o queijo e pronto. Se deixar desde o momento da virada ou tempo demais, o queijo vai derreter muito e escorrer para a panela. Além de deixar o **hambúrguer** cozido.



Pronto, retire o **hambúguer** com o queijo derretido da panela e coloque em uma tábua ou prato.



É muito importante deixá-lo descansando por cerca de 1 minuto antes de servir. Lembra que comentamos que a água migra na direção oposta ao fogo? Então, quando você virou o **hambúrguer** ela foi toda para a parte de cima. Deixar o **hambúrguer** repousar por 1 a 2 minutos faz com que ela se redistribua pela carne e toda a suculência ficará uniforme no **hambúrguer**. Uma dica é que se você for adicionar mais ingredientes no seu **hambúrguer**, ele repouse enquanto estiver fazendo a montagem. Isso é o que acontece naturalmente em uma cozinha de **hamburgueria** até chegar na mesa do cliente.

- + [Receita de cheddar cremoso para hambúrguer e batata frita](#)

- + [Receita para um hambúrguer perfeito e profissional](#)

### 13. Como selar o pão para não encharcar com seu hambúrguer?

A última dica muito importante é garantir que o pão suporte bem sua carne suculenta, nada de pão desmanchando e desmontando. Para isso conseguir é bem simples. Vamos chapeá-lo em outra panela com manteiga.



É exatamente como fazer um pão na chapa, passe a manteiga e numa panela pré-aquecida doure o pão. Para chegar no ponto certo, use o dedo para apertar a superfície do pão e veja se ele ficou macio e volta ao formato original após soltar.



Ao aquecer o pão e dourá-lo com a manteiga você consegue dificultar que o suco da carne penetre na base e faça com que o pão fique todo molhado. Além de dar muito sabor com a manteiga, que combina

perfeitamente com a carne.



Lembre-se de cortar a base com uns 3 centímetros de altura, pois é ela quem suportará todo o peso do **hambúrguer** montado. E se não quiser usar manteiga, tudo bem, sele da mesma forma. A diferença será no sabor final do conjunto.



Seu hambúrguer está pronto, agora basta usar sua criatividade e montar do jeito que mais gosta.



## Receita Molho Barbecue

- 2 colheres de sopa de azeite
- 1/2 cebola picada
- 100ml de água
- 100g de açúcar mascavo
- 100ml de vinagre de maçã
- 2 folhas de louro
- 1 colher de sopa de ketchup
- 1/2 colher de café de chilli em pó
- sal e pimenta do reino a gosto
- fumaça líquida ou fumaça em pó



### *Modo de Fazer*

1. Coloque o azeite em uma panela e deixe aquecer
2. Frite a cebola em fogo baixo até ficar douradinha
3. Acrescente a água, o açúcar mascavo, o vinagre de maçã e misture bem
4. Mantenha o fogo médio alto até a água ferver e continue misturando
5. Depois, acrescente as folhas de louro, o ketchup e o chilli em pó e mexa
6. Mantenha o molho fervendo em fogo baixo até engrossar, por volta de 10 minutos
7. Experimente e finalize com o sal e a pimenta do reino a gosto
8. Você pode peneirar para retirar os pedacinhos ou bater em um mix (exceto as folhas de louro)
9. Quer acrescentar aquele sabor de defumado ao seu molho? Basta adicionar uma gota de fumaça líquida ou uma pitadinha de fumaça em pó

