

HAMBÚRGUER: o *fast food* inspirando a gastronomia brasileira

MARQUES, Gustavo Dias¹; MAIA, Haline de Aparecida Oliveira²; HORTA, Patrícia Maia do Vale³.

RESUMO

O hambúrguer popularizou-se nos Estados Unidos e chegou ao Brasil, na década de 50, por meio do *fast food*. A partir daí, seu crescimento foi constante e não ficou restrito somente a hamburguerias do tipo *fast food*, expandiu-se por uma gama de variações associada a novos sabores, regionalismos e tipos diferentes de serviços. Diante disso, o objetivo desse trabalho foi apresentar uma nova proposta de hambúrguer, com ingredientes tipicamente brasileiros, mostrando a sua versatilidade e popularidade. Para tanto, baseou-se em pesquisas bibliográficas sobre a história do hambúrguer no Brasil e em pesquisas experimentais que permitiram a releitura do hambúrguer para representar um prato tipicamente brasileiro, a feijoada.

Palavras-chave: Gastronomia. *Fast food*. Culinária brasileira. Hamburgueria.

1 INTRODUÇÃO

De um simples lanche barato a um produto diferenciado, o maior símbolo do *fast food*⁴, o hambúrguer, se tornou mais que um modismo e sim uma opção frequente para um grande número de clientes urbanos, mas foram necessárias inovações para que o lanche pudesse agradar aos diferentes paladares (BLEIL, 1998).

De acordo com Smith (2012), o hambúrguer chegou ao Brasil no período pós-guerra, com a inauguração da primeira lanchonete Bob`s no Rio de Janeiro e, a partir daí, foi levado para as outras partes do país. Segundo Felitti (2014), somente na cidade de São Paulo em dez anos o número de hamburguerias cresceu 575%.

As opções de sabores surgiram na medida em que o hambúrguer ganhava popularidade, variações que vão desde opções diferentes de bifes, pães e molhos até

¹ Graduando do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora – CES/JF. Endereço: Rua Celma Moreira Silveira, nº 145, Casa 01, Fontesville II, Juiz de Fora. Telefone: (32) 99982-1512. E-mail: gustavo_dm55@hotmail.com

² Coorientadora.

³ Orientadora.

⁴ Estabelecimentos que são projetados de acordo com o comportamento do comensal de comer rapidamente (CORRÊA, 2016). Dentro do trabalho o assunto é abordado outras vezes

inspirações em pratos típicos da culinária brasileira e internacional, como hambúrguer de peixe, opções que atendem ao público que preferencialmente não consome produtos de origem animal e até hambúrguer de chocolate (GAYLER, 2015; SILVA, 2018).

Diante disso, se dá a seguinte questão: De que maneira é possível apresentar o tradicional hambúrguer inspirado em pratos da cozinha brasileira? O objetivo desse trabalho foi apresentar uma nova proposta de hambúrguer, com ingredientes tipicamente brasileiros, mostrando a sua versatilidade e popularidade.

Esse artigo encontra-se dividido em mais quatro partes, a primeira apresenta uma breve história do hambúrguer, sua chegada ao Brasil, seu mercado e sua expansão com variadas inovações; na segunda, são demonstradas as fichas técnicas do novo hambúrguer. Logo após, os resultados e as discussões da pesquisa, seguidos das conclusões.

2 HAMBÚRGUER: HISTÓRIA E VARIAÇÕES

Foi por volta de 1770, na alta sociedade inglesa, que há o primeiro relato da invenção do hambúrguer, quando um ministro consumiu uma fatia de carne entre duas de pão. De fato, é pouco provável que o ministro tenha sido o primeiro a consumir tal sanduíche. O que se sabe é que só no início do século XIX que o sanduíche se popularizou nos Estados Unidos. Há relatos de que neste século, havia um gado na região de Hamburgo na Alemanha que tinha sua carne considerada diferenciada, era comum preparar a carne triturando-a, temperando para fazer bolinhos redondos e achatados, no entanto, essa carne tinha que ser consumida imediatamente pela falta de congeladores. Após a revolução de 1848⁵, os refugiados alemães se espalharam pelos Estados Unidos, os que se instalaram nas áreas urbanas abriram restaurantes e açougues, e, aos poucos, foram atraindo diversos clientes interessados na carne alemã com formato de bolinhos redondos e achatados, os quais, em 1870, eram conhecidos como ‘Bife de Hamburgo’, e, só mais tarde, por volta de 1890, passaram a ser chamados de ‘Bife de Hambúrguer’ (SMITH, 2012).

“O hambúrguer deu o grande salto para a imortalidade quando alguém teve a feliz ideia de servi-lo entre duas fatias de pão. Tornou-se prático, podia ser consumido em qualquer lugar e, graças [...] ao pão [...], ficou muito mais apetitoso” (GAYLER, 2015, p. 7). Quem realmente inventou o sanduíche de hambúrguer nunca será reconhecido, mas

⁵ Também conhecida como Primavera dos Povos, foi uma revolução que ocorreu por toda a Europa. De caráter liberal, nacional e socialista teve início no dia 23 de fevereiro de 1948 na cidade de Paris, na França (SCHILLING, 2018).

independente de sua origem, esse lanche era simples e prático, tanto para comer quanto para se fazer. Essa combinação foi essencial para o seu sucesso, sua variedade de sabor e textura era sempre apreciada, enquanto o pão e a carne permaneciam discretos (SMITH, 2012).

Segundo Bleil (1998, p.12), “o termo *fast-food* foi criação dos irmãos Richard e Maurice Mc Donald, no final da década de 40”. A McDonald`s Corporate foi a empresa que lançou o sistema de franquias de *fast-food* e, no fim da década de 90, já contava com mais de 13 mil companhias por todo o mundo. Esse sistema tinha o objetivo de sanar o problema das grandes cidades ao que se referia à alimentação dos trabalhadores, principalmente os operários, durante seus horários de trabalho (BLEIL, 1998).

O *fast food* não pode ser considerado, como querem alguns, mero indício de regressão gastronômica, pois apresenta um aspecto funcional inegável: satisfaz a necessidade atual de rapidez e responde à demanda de relações impessoais decorrentes da cultura urbana e de seu ritmo (FRANCO, 2006, p. 242).

Na primeira década dos anos 2000, os norte-americanos gastavam mais dinheiro em *fast-foods* do que em cinemas, teatros, livros, revistas, jornais, *shows* e até em comparação com bens de consumo permanentes como carros, aparelhos eletrônicos e ensino superior (REICHEMBACH, 2007).

Com o passar do tempo, o termo ‘hambúrguer’ foi abreviado para ‘*burger*’ e isso abriu o caminho para mais inovações como o ‘*cheeseburger*’, que foi a introdução do queijo derretido na combinação de pão com a carne, e foi se inovando e passaram a existir criações de diversos tipos de recheios como o hambúrguer de atum, o de frango e as versões vegetarianas (GAYLER, 2015).

2.1 O MERCADO BRASILEIRO DO HAMBÚRGUER

O *fast food* chega ao Brasil com a inauguração da primeira lanchonete Bob`s, em Copacabana, no Rio de Janeiro, pelo tenista norte-americano Robert Falkenburg, em 1952 (GENARO, 2013). Em 1971, foi inaugurada no Brasil a McDonald`s Comércio de Alimentos Ltda. e, em 2002, já havia 1.191 estabelecimentos da franquia em 21 dos 26 estados brasileiros, incluindo o Distrito Federal. Estima-se que em 2001, 514 milhões de pessoas já haviam comido em algum restaurante McDonald`s no país (SMITH, 2012).

O *fast food* foi crescendo e se expandindo cada vez mais no Brasil, impulsionado pela grande procura por rapidez, baixo custo financeiro e boa qualidade. Diante desse cenário, o McDonald`s cresceu e surgiram várias opções de restaurantes de comida

rápida pelo território brasileiro, não só com a venda de hambúrgueres, mas também com pizzas e cachorros-quentes (BLEIL, 1998).

As hamburguerias chegaram para ficar no Brasil (MILHASSI, 2015). Os empreendimentos especializados em hambúrgueres estão se destacando entre os mais lucrativos do setor de 'Alimentos e Bebidas'. Em 2000, o mercado nacional do hambúrguer já movia aproximadamente R\$ 75 milhões por ano e empregava cerca de 40 mil pessoas. Esse setor não deixou de crescer nem com a crise econômica, pois em 2016, o número de franquias de comida cresceu 10%, somando quase 30 mil lojas no país (ALEXANDRE, 2017?; FRANQUIAS..., 2017).

O Brasil é o país que mais gasta em *fast food* na América do Sul, em 2014, apenas Estados Unidos, China e Japão ficaram na frente do país. O gasto por habitante, nesse mesmo ano, foi de R\$ 265 reais e, até 2019, está previsto o crescimento de 30,88% (ROMERO, 2016). Somente na cidade de São Paulo, em dois anos, houve o aumento de 80% do número de marcas de hamburguerias, somando com o Rio de Janeiro, se contabiliza 102 marcas de hambúrgueres e 232 lojas. Pode-se dizer que Hamburgueria é uma nova categoria para o mercado brasileiro (HAMBURGUERIAS..., 2017a), tanto que o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) disponibiliza em seu site um manual dando dicas para quem pretende empreender neste setor (ALEXANDRE, 2017?).

Um exemplo de hamburgueria que fez sucesso e adotou o sistema de franquias é o Madero, com sede em Curitiba. Em 2005, foi inaugurada a primeira loja na capital paranaense e, atualmente, ela é uma multinacional, que em 2015, contava com 50 lojas espalhadas por todo Brasil. Em 2018, a rede conta com 110 unidades e está prevista a inauguração de mais 30 lojas, além de lançamentos de novas marcas no mercado (CURRY, 2015; SALOMÃO, 2018).

Uma grande tendência nesse setor de alimentação são os estabelecimentos sob rodas, os *food trucks*, que tiveram seu *boom* em 2014. Na ocasião, investidores de restaurantes tradicionais optaram por tal modelo de comércio, causando, em médio prazo, uma saturação no mercado (UM POUCO..., 2016).

No entanto, [...], o modelo de negócio dos *food trucks*, que inicialmente era inovador, acabou ficando saturado pela grande quantidade de caminhões que passaram a circular nas ruas das grandes cidades. A redução dos negócios decorreu principalmente da elevação dos preços finais dos produtos aos consumidores, empecilhos legais para circulação dos *food trucks* nas cidades e o despreparo de muitos empreendedores que não possuíam a expertise necessária para conquistar e fixar espaço no mercado (FOOD..., 2018, *on-line*).

Ao analisar tal modalidade em algumas capitais brasileiras, percebe-se que, em São Paulo, no ano de 2015, havia 400 *food trucks* e, em 2017, esse número já tinha caído pela metade (BACCARINI, 2017). De 2016 para 2017, Belo Horizonte apresentou uma queda de 40%, pois de 170 carros especializados sobraram 100 (CORRÊA, 2018).

2.2 DAS VARIAÇÕES E INOVAÇÕES À REGIONALIDADE

As possibilidades de sabores e possíveis combinações na criação de hambúrgueres são infinitas. Em São Paulo, é possível encontrar hambúrguer de pato, de lagosta, de *shiitake* (espécie de cogumelo) e de *foie gras* (fígado de pato que foi engordado à força) (FELITTI, 2014). E também alguns estudos mostram testes de hambúrgueres feitos com carnes exóticas como carne de avestruz (HAUTRIVE et al., 2008), carne de capivara (FREDA; PACHECO, 2012) e carne de peixe pantaneiro (DICHOFF, 2017), além de produtos para veganos tipo 'hambúrguer', que não possuem nenhum traço animal (HUERTA et al., 2016; CORRÊA, 2016).

As variedades de sabores nesse segmento da alimentação são exemplos de criatividade. Há casos de hambúrgueres temáticos como o 'Choco *Burger*' que é um sanduíche doce, a base de chocolate (SILVA, 2018). Também surgiu o coxinha burger em um festival de coxinha em Brasília (QUARIGUAZY, 2017). Não se pode também ignorar a procura por alimentos saudáveis, as hamburguerias de sucesso têm incluído em seus cardápios opções de lanches saudáveis, que apresentam menores teores de gorduras, sódios e calorias (TAMAMAR, 2012).

O tipo de serviço sofreu mudanças, como a criação de rodízio de hambúrgueres, onde é cobrado preço fixo pelo consumo ilimitado (GALIB, 2017). Outra novidade são os festivais de hambúrgueres, nos quais várias casas especializadas se juntam em um mesmo local, como foi o caso do festival 'Chefs na praça', em Macapá (MACIEL, 2016) e o 'JF *Burger Fest*', em Juiz de Fora (HAMBURGUERIAS..., 2017b).

O que também tem chamado atenção são as casas temáticas como as de times. Grêmio e Cruzeiro, por exemplo, já possuem hamburguerias voltadas aos seus torcedores, os sanduíches fazem referências a títulos e campeonatos conquistados, ambientados em um espaço personalizado, com a história do clube (FERREIRA, 2015).

As próprias redes de *fast food* procuram alinhar seus lanches aos hábitos alimentares do país em que operam, o McDonald's possui produtos exclusivos em lojas de determinados países, como o *Ebi Filet-O* que é um hambúrguer de camarão servido na Ásia e o *Parmigiano Reggiano Burger* servido na Itália (VEJA..., 201?). E há também os

hambúrgueres regionais, que são preparados com ingredientes típicos de um determinado local ou região, como o hambúrguer de pequi, servido em uma hamburgueria de Brasília (CARVALHO, 2018), e o hambúrguer de maniçoba, em Macapá (FIGUEIREDO, 2016). Outros pratos regionais também podem ser representados em forma de hambúrgueres. Um prato típico, amplamente conhecido na cozinha brasileira, e que possibilita essa versão é a feijoada.

Sabe-se que a feijoada é um prato da identidade brasileira, tanto por existir em todo o território nacional quanto por ser o prato que melhor representa o país (MACIEL, 2004). Ela é basicamente um cozido de feijão preto e carnes suínas, como lombo e linguiça, temperado com cebola, alho, louro, sal e pimenta e, geralmente, é servida acompanhada de arroz, farofa, couve, laranja e caipirinha. No nordeste, é usado o feijão-mulatinho no preparo da feijoada, diferente do sul e sudeste onde se usa o feijão preto (CORRÊA, 2016; GOMENSORO, 1999).

3 MATERIAL E MÉTODOS

A metodologia desse artigo, segundo Vergara (2013), ancorou-se em pesquisas bibliográficas e experimentais. A primeira buscou coletar dados em livros, artigos acadêmicos e sites. A segunda possibilitou a criação do 'hambúrguer de feijoada', depois das análises feitas nos testes.

O prato proposto e desenvolvido é constituído por um pão de feijão, bife de hambúrguer suíno, couve frita, torresmo e geleia de pimenta com pasta de feijão. Para a composição do prato, foram desenvolvidas quatro fichas técnicas.

O quadro 1 apresenta a ficha técnica da pasta de feijão e do pão.

QUADRO 1- Ficha técnica.

PRATO:	Pão de hambúrguer de feijão		
Categoria:	Pão	Rendimento:	6 unidades
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Pasta de feijão			
Feijão preto	400	g	
Água	800	mL	
Folha de louro	2	g	Aprox. 5 folhas
Farinha de trigo	5	g	
Pão			
Farinha de trigo profissional	195	g	Preferencialmente
Margarina	20	g	
Açúcar refinado	24	g	
Ovo	50	g	
Sal	4	g	

Continuação...

Continua...

Fermento biológico fresco	10	g	
Leite em pó	10	g	
Pasta de feijão	200	g	
Água do cozimento do feijão	100	mL	Para o ponto
MODO DE PREPARO			
Preparo da pasta de feijão:			
1- Remover as sujidades do feijão e lavar em água corrente. Levar na pressão com a água e as folhas de louro por aproximadamente 30 minutos.			
2- Separar o feijão da água de cozimento e reservá-la. Bater o feijão no liquidificador até virar uma mistura homogênea, se necessário acrescentar um pouco de água do cozimento.			
3- Levar a mistura ao fogo e acrescentar a farinha. Misturar até ficar homogêneo.			
Preparo do pão:			
1- Abrir uma cova na farinha e acrescentar os ingredientes secos sobre a farinha.			
2- Colocar os ingredientes úmidos misturados no centro da cova, usar apenas 1/3 do líquido no início e vá acrescentando o resto de acordo com a textura da massa.			
3- Amassar sovando levemente até soltar aos poucos das mãos.			
4- Dividir a massa em cortes de 80 gramas, bolear e deixar descansar até dobrar de tamanho.			
5- Levar ao forno pré-aquecido por 180°C por aproximadamente 30 minutos.			

Fonte: O autor.

O bife de hambúrguer foi preparado a partir da carne suína, conforme o quadro 2.

QUADRO 2- Ficha técnica.

PRATO:	Carne do hambúrguer		
Categoria:	Carne	Rendimento:	5 unidades
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Lombo suíno moído	300	g	
Bacon triturado	60	g	
Sal	5	g	
Azeite	100	mL	
MODO DE PREPARO:			
1- Misturar o lombo suíno moído, o bacon e o sal, formando uma mistura homogênea.			
2- Dividir a mistura em porções de 80 gramas cada.			
3- Modelar os bifes pressionando para retirar o ar.			
4- Manter sob refrigeração por aproximadamente 30 minutos.			
5- Em um recipiente colocar o azeite, umedecer o bife totalmente e levar para tostar na frigideira.			

Fonte: O autor.

No quadro 3, são apresentadas as fichas técnicas da couve frita e do torresmo.

QUADRO 3- Ficha técnica.

PRATO:	Couve frita e torresmo		
Categoria:	Guarnição	Rendimento:	5 unidades
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Couve frita			
Folhas de Couve	5	u	
Óleo	300	mL	
Torresmo			

Continuação...

Continua...

Barriga de porco	500	g	
Sal	10	g	
Suco de 1/2 limão	18	g	
Óleo	300	mL	
MODO DE PREPARO:			
<p>Preparo da couve frita: 1- Higienizar as folhas da couve. Tirar os talos, enrolar as folhas em tubos e cortar em <i>chiffonade</i>⁶. 2- Aquecer o óleo e, com o auxílio de uma peneira fritar a couve. Mexer para não grudar. Retirar do óleo e deixar escorrer sobre papel toalha.</p> <p>Preparo do torresmo: 1- Lavar a carne em água corrente. Cortar em tiras e temperar com sal e suco de limão. 2- Retirar a borracha da tampa da panela de pressão e levar a panela ao fogo com o óleo. Acrescentar o torresmo para fritar. Tampar a panela. 3- Abrir a panela de 5 em 5 minutos para mexer o torresmo e deixar fritar por aproximadamente 15 minutos 4- Retirar o torresmo da panela e deixar escorrer sobre papel toalha. Cortar em pequenas tiras e servir no hambúrguer.</p>			

Fonte: O autor.

E por fim, no quadro 4, é demonstrada a ficha técnica da geleia de pimenta com pasta de feijão.

QUADRO 4- Ficha técnica.

PRATO:	Geleia de pimenta com pasta de feijão		
Categoria:	Molho	Rendimento:	5 unidades
INGREDIENTE		QUANTIDADE	UNIDADE
Pimenta dedo de moça		60	g
Pimentão vermelho médio		160	g
Maçã		160	g
Suco de limão		35	g
Suco de laranja		80	g
Açúcar mascavo		50	g
Sal		4	g
Pasta de feijão		100	g
MODO DE PREPARO:			
1- Higienizar as pimentas, o pimentão, a maçã, a laranja e o limão. 2- Retirar as sementes das pimentas, do pimentão e da maçã. 3- Fazer um suco de limão e um de laranja e misturar. 4- Bater no liquidificador as pimentas, o pimentão e a maçã. Acrescentar um pouco do suco de limão e laranja para auxiliar na homogeneização da mistura. 5- Em uma panela, deixar ferver a mistura, açúcar, sal, suco de limão e de laranja. Mexer e deixar reduzir até atingir consistência levemente pastosa. 6- Retirar a geleia da panela e colocar em uma tigela. Acrescentar a pasta de feijão e misturar até formar uma pasta homogênea.			

Fonte: O autor.

Antes do resultado final, foram realizados cerca de três testes para cada componente, que são apresentados no próximo tópico.

⁶ Técnica de corte utilizada em folhas que consiste em fatia-las em tiras finas (WAREING et al., 2011).

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O primeiro elemento testado foi o pão de hambúrguer de feijão, para tanto foram necessários três testes para que fosse possível chegar a melhor harmonia entre textura, aparência e sabor do pão. O primeiro teste utilizou o fermento biológico seco, o pão não ficou com um aspecto agradável porque o fermento não dissolveu totalmente, sendo assim, optou-se por realizar outros testes somente usando fermento biológico fresco, e percebeu-se uma aparência melhor do pão. Inicialmente utilizou-se apenas 150 gramas de pasta de feijão, mas para que o sabor do feijão tivesse um melhor destaque, depois de acertado o fermento, passou a se utilizar 200 gramas de pasta de feijão, equivalente à medida da farinha. A princípio, a fermentação do pão durou aproximadamente duas horas, mas percebeu-se a necessidade de maior tempo de fermentação, com isso passou-se o tempo de descanso da massa para o mínimo de quatro horas. No primeiro teste, a temperatura do forno era de 200°C e o pão assou por cerca de 20 minutos, no entanto, percebeu-se que o miolo do pão ficou com aspecto de cru e a casca por fora estava totalmente assada, com isso, no segundo teste, a temperatura do forno foi reduzida para 180°C e o tempo de cocção foi de 30 minutos. Feito isso, o sabor do pão ficou de acordo com o que se esperava e a massa do pão foi aprovada, o que foi confirmado no terceiro teste.

O próximo elemento testado foi o bife de hambúrguer, sendo que para ele foram necessários realizar três testes para que chegasse ao formato desejado. No primeiro teste, fez-se um bife de 120 gramas, mas observou-se que com este tamanho ficava grosseiro em comparação ao tamanho do pão, também se experimentou o bife com 100g que ainda não agradou. Com isso, foi feito um novo teste com bife de 80 gramas, formatando-o no tamanho do pão para que houvesse harmonia na montagem do hambúrguer. O sabor e a textura do bife já tinham sido aprovados deste o primeiro teste.

Posteriormente, foram feitos dois testes com a couve frita. No primeiro, a couve foi totalmente imersa em óleo quente, já ficou com o aspecto esperado; no entanto, fez-se um novo teste utilizando como técnica o auxílio de uma peneira para fritar a couve, assim, a couve chegou ao resultado esperado com mais facilidade.

Para a preparação do torresmo, foram necessários quatro testes. No primeiro teste, o torresmo foi levado ao micro-ondas por 8 minutos para uma pré-cozida, e, em seguida, imerso em óleo quente para fritar, neste caso o torresmo queimou. O segundo teste utilizou-se da mesma técnica que o primeiro, mas o torresmo ficou 4 minutos no micro-ondas para evitar que o mesmo queimasse, com isso ele ficou com sabor agradável,

apesar de manter o aspecto de queimado e observou-se que a crocância desejada para a composição do prato não estava adequada, com isso, no terceiro teste, descartou-se a hipótese de utilizar o micro-ondas e o torresmo foi frito diretamente em óleo quente, mas ele continuou sem apresentar a crocância esperada. Somente no quarto teste utilizou-se uma técnica diferente que foi fritar o torresmo na panela de pressão, retirando a borracha da tampa para que a panela não gerasse pressão, e esse teste foi satisfatório, pois o torresmo chegou ao sabor e crocância desejados para ser utilizado na composição do hambúrguer, sendo aprovado.

Depois disso, fez-se o teste de todos os elementos juntos, montando o hambúrguer, para analisar a harmonia entre as texturas e os sabores. Feito o teste, comprovou-se que havia a harmonia desejada, porém notou-se que o prato estava um pouco seco. Então, optou-se por fazer uma geleia de pimenta com pasta de feijão e testá-la no hambúrguer, para que fosse possível avaliar a textura e o sabor do prato novamente. Para a geleia, foram necessários dois testes. No primeiro, utilizou-se aproximadamente 100 gramas de pimenta e o açúcar refinado. Com a geleia pronta, ela foi agregada a 100 gramas de pasta de feijão, porém a geleia ficou com forte sabor de pimenta, com isto, no segundo teste, a quantidade de pimenta foi reduzida para 60 gramas, e o açúcar utilizado foi o mascavo, após a geleia pronta misturou-se novamente com 100 gramas de pasta de feijão, e constatou-se que o sabor da geleia estava agradável ao que se esperava, sendo assim a geleia foi aprovada, pois trouxe a harmonia desejada ao prato. Com esse resultado, foi possível montar o hambúrguer e comprovar um resultado positivo para o 'hambúrguer de feijoada', que é apresentado na figura 1.

FIGURA 1 – Hambúrguer de feijoada.



Fonte: arquivo pessoal.

5 CONCLUSÃO

A pesquisa realizada permitiu mostrar que o hambúrguer, antes associado a um alimento exclusivo do *fast food*, conquistou espaço em diversos segmentos da gastronomia, mostrando variações ligadas a cozinhas regionais, contemporâneas e serviços diversos. Fato que faz da hamburgueria um mercado crescente e lucrativo. Conclui-se que com o ‘hambúrguer de feijoada’ foi possível apresentar um sanduíche símbolo do *fast food*, inspirado em um ícone da cozinha brasileira. Utilizou-se para isso do feijão, da carne suína, da couve e da pimenta na composição desse hambúrguer, buscando a melhor adaptação de cada insumo na receita de maneira que ingredientes tipicamente brasileiros pudessem ser realçados e incorporados à versatilidade e popularidade desse prato.

ABSTRACT

The hamburger became popular in the United States and arrived in Brazil in the 50's through fast food. Since then, its growth has been steady and not restricted to fast food burgers; it has expanded by a range of variations associated with new flavors, regionalisms and different types of services. Therefore, the objective of this work was to present a new proposal of hamburger, with typical Brazilian ingredients, showing its versatility and popularity. For that, a bibliographic research was done on the history of the hamburger in Brazil and an experimental research that allowed the creating a hamburger that represented a dish of the Brazilian gastronomy, the feijoada.

Keywords: Gastronomy. Fast food. Brazilian cuisine. Hamburger.

REFERÊNCIAS

ALEXANDRE, Manoela. **Como montar uma hamburgueria**. Brasília: SEBRAE, [2017?]. Disponível em: <http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ideias/como-montar-uma-hamburgueria,7a302f959f799510VgnVCM1000004c00210aRCRD>. Acesso em: 02 mar. 2018.

BACCARINI, Marcelo. Fim da onda do food truck leva empresários a se reinventarem. **G1**, [on-line], 12 nov. 2017. Disponível em: <http://g1.globo.com/economia/pme/pequenas-empresas-grandes-negocios/noticia/2017/11/fim-da-onda-do-food-truck-leva-empresarios-se-reinventarem.html>. Acesso em: 21 mar. 2018.

BLEIL, Susana Inez. O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. **Revista Cadernos de debate**, São Paulo, v. 6, p. 11-22, 1998.

Disponível em:

http://www.unicamp.br/nepal/arquivo_san/O_Padrao_Alimentar_Ocidental.pdf. Acesso em: 21 ago. 2017.

CARVALHO, Letícia. Hambúrguer de pequi: lanchonete do DF inclui fruto do cerrado no sanduíche. **G1**, [on-line], 3 mar. 2018. Disponível em: <https://g1.globo.com/df/distrito-federal/noticia/hamburguer-de-pequi-lanchonete-do-df-inclui-fruto-do-cerrado-no-sanduiche.ghtml>. Acesso em: 23 mar. 2018.

CHIFFONADE. In: WAREING, Marcus et al. **Facas e cortes**. São Paulo: Publifolha, 2011, p. 74.

CORRÊA, Fábio. Passada a febre, faturamento dos food trucks em BH encolhe 40%.

Hoje em Dia, Belo Horizonte-MG, 20 jan. 2018. Disponível em:

<http://hojeemdia.com.br/primeiro-plano/passada-a-febre-faturamento-dos-food-trucks-em-bh-encolhe-40-1.590768>. Acesso em: 21 mar. 2018.

CORRÊA, Myrna Freitas. **Dicionário da Gastronomia**. 1. ed. São Paulo: Matrix, 2016.

CURRY, Teo. O barato das hamburguerias em tempos de crise. **Veja**, São Paulo, 6 jun.

2015. Disponível em: <https://veja.abril.com.br/economia/o-barato-das-hamburguerias-em-tempos-de-crise/>. Acesso em: 20 fev. 2018.

DICHOFF, Nicoli. **Cientistas desenvolvem alimentos processados de pescado pantaneiro**. Corumbá, MS: Embrapa Pantanal, 2017. Disponível em:

<https://www.embrapa.br/web/portal/busca-de-noticias/-/noticia/21569003/cientistas-desenvolvem-alimentos-processados-de-pescado-pantaneiro>. Acesso em: 22 fev. 2018.

FAST FOOD. In: CORRÊA, Myrna Freitas. **Dicionário da Gastronomia**. 1 ed. São Paulo: Matrix, 2016, p. 205.

FELITTI, Chico. Hamburguerias viram hit em SP e número de casas gourmet cresce 500%.

Folha de São Paulo, São Paulo, 14 set. 2014. Disponível em:

<http://www1.folha.uol.com.br/saopaulo/2014/09/1515122-hamburguerias-viram-hit-em-sp-e-numero-de-casas-gourmet-cresce-500.shtml?loggedpaywall>. Acesso em: 26 fev. 2018.

FERREIRA, Afonso. Cantina do Palmeiras e hamburgueria do Cruzeiro: veja fast-food de times.

Associação Brasileira de Franchising, São Paulo, 15 jun. 2015. Disponível em:

<https://www.abf.com.br/cantina-do-palmeiras-e-hamburgueria-do-cruzeiro-veja-fast-food-de-times/>. Acesso em: 13 mar. 2018.

FIGUEIREDO, Fabiana. Evento de gastronomia no AP terá de hambúrguer de maniçoba a churros fit. **G1**, [on-line], 28 nov. 2016. Disponível em: <http://g1.globo.com/ap/amapa/noticia/2016/11/evento-de-gastronomia-no-ap-tera-de-hamburguer-de-manicoba-churros-fit.html>. Acesso em: 23 mar. 2018.

FOOD truck: hora de investir em um novo modelo de negócio. Brasília: Sebrae Nacional, 2018. Disponível em: <http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/food-truck-uma-nova-tendencia,d128e6f7c633c410VgnVCM2000003c74010aRCRD>. Acesso em: 20 mar. 2018.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. 4.ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006.

FRANQUIAS de hambúrguer cresceram mais 30% e são apontadas como tendência de negócio para os próximos anos. **Exame**, São Paulo, 7 fev. 2017. Disponível em: <https://exame.abril.com.br/negocios/dino/franquias-de-hamburguer-cresceram-mais-30-e-sao-apontadas-como-tendencia-de-negocio-para-os-proximos-anos-shtml/>. Acesso em: 20 fev. 2018.

FREDA, Suzan Almeida; PACHECO, Denise Oliveira. Composição proximal e perfil de ácidos graxos de hambúrgueres de carne de capivara (*Hydrochoerus hydrochaeris*). In: CONGRESSO AGROPECUÁRIO, INDUSTRIAL E TECNOLÓGICO DO PARANÁ, 1., 2012, Ponta Grossa. **Anais...** Ponta Grossa: Universidade Estadual de Ponta Grossa, 2012. Disponível em: <http://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&id=939457&biblioteca=vazio&busca=939457&qFacets=939457&sort=&paginacao=t&paginaAtual=1>. Acesso em: 21 fev. 2018.

GALIB, Flávio. Rodízio de hambúrguer? Na Mooca tem. **Veja São Paulo**, São Paulo, 8 jun. 2017. Disponível em: <https://vejasp.abril.com.br/blog/delicia-de-conta/rodizio-hamburguer-mooca/>. Acesso em: 13 mar. 2018.

GAYLER, Paul. **O livro do hambúrguer**. São Paulo: Publifolha, 2015.

GENARO, Gerson. O criador do *fast food* no Brasil. **Associação Brasileira de Franchising**, São Paulo, 25 maio 2013. Disponível em: <https://www.abf.com.br/o-criador-do-fast-food-no-brasil/>. Acesso em: 19 fev. 2018.

GOMENSORO, Maria Lucia. **Pequeno dicionário da gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.

HAMBURGUERIAS artesanais na Praça do São Mateus. **Tribuna de Minas**, Juiz de Fora, 19 out. 2017b. Disponível em: <https://tribunademinas.com.br/especiais/gastro/19-10->

2017/hahamburguerias-artesanais-na-praca-do-sao-mateus.html. Acesso em: 13 mar. 2018.

HAMBURGUERIAS, o grupo de negócios de maior crescimento no mercado gastronômico. **Infood**, [on-line], 25 mai. 2017a. Disponível em: <http://infood.com.br/hamburguerias-o-grupo-de-negocios-de-maior-crescimento-no-mercado-gastronomico/>. Acesso em: 05 mar. 2018.

HAUTRIVE, Tiffany Prokopp et al. Análise físico-química e sensorial de hambúrguer elaborado com carne de avestruz. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Santa Maria-RS, v. 28, p. 95-101, 2008. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/cta/v28s0/16.pdf>. Acesso em: 21 fev. 2018.

HUERTA, Marina et al. Características químicas de um novo produto tipo “hambúrguer” à base de proteína texturizada de soja e batata-doce. In: Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 25. 2016, Pelotas-RS. **Anais...** Pelotas: Universidade Federal de Pelotas, 2016. Disponível em: <http://www.ufrgs.br/sbctars-eventos/xxvcbcta/anais/files/1129.pdf>. Acesso em: 21 fev. 2018.

MACIEL, Andréa. Festival gastronômico ‘Chefs na Praça’ apresenta lanches inovadores. **Agência Sebrae de Notícias**, Amapá, 29 nov. 2016. Disponível em: <http://www.agenciasebrae.com.br/sites/asn/uf/AP/festival-gastronomico-chefs-na-praca-apresenta-lanches-inovadores,5d376d6eddca8510VgnVCM1000004c00210aRCRD>. Acesso em: 13 mar. 2018.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 25-39, jun. 2004. Disponível em: <http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217/1356>. Acesso em: 04 abr. 2018.

MILHASSI, Flávia. Hamburguerias crescem com lojas temáticas e atendimento diferenciado. **Diário Comércio Indústria e Serviços**, São Paulo, 11 mar. 2015. Disponível em: <http://www.dci.com.br/comercio/hamburguerias-crescem-com-lojas-tematicas-e-atendimento-diferenciado-1.554496>. Acesso em: 21 fev. 2018.

QUARIGUAZY, Laura. Coxinha burger é a novidade que promete bombar em Brasília. **Metrópoles**, Brasília, 5 jan. 2017. Disponível em: <https://www.metropoles.com/gastronomia/comer/coxinha-burger-e-novidade-que-promete-bombar-em-brasilia>. Acesso em: 22 mar. 2018.

REICHEMBACH, Mitzy Tannia. **História e Alimentação**: o advento do fast food e as mudanças dos hábitos alimentares em Curitiba (1960-2002). 2007. 169f. Tese (Doutorado em História) - Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2007. Disponível em:

<http://acervodigital.ufpr.br/bitstream/handle/1884/8364/versaocompl.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 22 out. 2017.

REVOLUÇÃO DE 1948. In: SCHILLING, Voltaire. Marx, o Manifesto de 1948 e a revolução. **Terra**, São Paulo, 29 maio 2018. Disponível em: <https://www.terra.com.br/noticias/educacao/historia/marx-o-manifesto-de-1848-e-a-revolucao,415a2a91cb69f4986613d88339577e1a9r2k5fih.html>. Acesso em: 11 jun. 2018.

ROMERO, Dora Luz. Brasileiros estão entre os maiores consumidores de 'fast food' do mundo. **El País**, São Paulo, 25 jan. 2016. Disponível em: https://brasil.elpais.com/brasil/2016/01/21/economia/1453403379_213071.html. Acesso em: 05 mar. 2018.

SALOMÃO, Karin. Madero cria três novas marcas e abrirá dezenas de restaurantes. **Exame**, São Paulo, 20 mar. 2018. Disponível em: <https://exame.abril.com.br/negocios/madero-cria-tres-novas-marcas-e-abrira-dezenas-de-restaurantes/>. Acesso em: 22 mar. 2018.

SILVA, Eduardo. Hambúrguer de chocolate é destaque na New York Burger na Vila Curuçá. **Folha de São Paulo**, São Paulo, 2 fev. 2018. Disponível em: <https://guia.folha.uol.com.br/mural/2018/02/hamburguer-de-chocolate-e-destaque-na-new-york-burger-na-vila-curuca.shtml>. Acesso em: 27 fev. 2018.

SMITH, Andrew F. **Hambúrguer: uma história global**. São Paulo: Senac, 2012.

TAMAMAR, Gisele. Hamburgueria atualmente já precisa ser diferente para fazer sucesso em São Paulo. **Estadão PME**, São Paulo, 1 nov. 2012. Disponível em: <http://pme.estadao.com.br/noticias/noticias,hamburgueria-atualmente-ja-precisa-ser-diferente-para-fazer-sucesso-em-sao-paulo,2392,0.htm>. Acesso em: 05 mar. 2018.

UM POUCO da história do negócio food truck. **Infood**, [on-line], 25 jul. 2016. Disponível em: <http://infood.com.br/um-pouco-da-historia-do-negocio-do-food-truck/>. Acesso em: 20 mar. 2018.

VEJA cardápios exclusivos dos McDonald's de outros países. **Terra**, São Paulo, [201?]. Disponível em: <https://www.terra.com.br/vida-e-estilo/culinaria/veja-cardapios-exclusivos-dos-mcdonalds-de-outros-paises,2cb2f25a3108f310VgnVCM5000009ccceb0aRCRD.html>. Acesso em: 22 mar. 2018.

VERGARA, Sylvia Constant. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 14.ed. São Paulo: Atlas, 2013.