

O HAMBÚRGUER E O MOLHO DE CERVEJA QUASE PERFEITO

TEIXEIRA, Laura Maria Moraes¹; SILVA, Jefre Milione da², SIMONCINI, João Batista Villas Boas³.

RESUMO

O hambúrguer, originado de um hábito antigo de moer a carne de baixa qualidade, conquistou o mundo, se transformando em um prato nobre dos melhores e mais exigentes *gourmets*. Atualmente, o hambúrguer é muito mais que um filé feito de carne moída, pois pode conter diversos ingredientes como verduras, legumes e queijos, sendo ainda um prato aberto para transformações exóticas e combinações criativas. O objetivo deste trabalho foi desenvolver uma nova fórmula de hambúrguer, preparado com pão de queijo e carne de boi, e tendo como acompanhamento um molho todo especial feito a base de cerveja artesanal Red Ale e redução de jabuticaba. Uma metodologia experimental e bibliográfica foi utilizada. Para a pesquisa bibliográfica os dados foram retirados de livros sobre hambúrguer, jornais, revistas e sites. A pesquisa experimental foi desenvolvida nas cozinhas didáticas do Centro Gastronômico do CES/JF onde foram feitos seis testes práticos. Após alguns testes na cozinha, optamos por não incluir grãos de cevada na carne. A carne de boi foi moída em moedor grande e coberta com pedaços bem finos de bacon, sendo regada com azeite e fritada numa souteuse em fogo baixo. Após a fritura, a carne foi colocada em um prato, acrescentado de molho composto de cerveja Red Ale combinada com redução de jabuticaba acrescido de açúcar mascavo. Esse conjunto se completa com a presença de queijo Minas e pão de queijo, mostrando um sabor especial. Neste trabalho, desenvolvemos uma receita inédita, que pode contribuir para enriquecer a qualidade e a fama do hambúrguer.

Palavras-chave: Gastronomia. Carne bovina. Pão de queijo. Molho de cerveja. Red ale. Jabuticaba.

¹ Graduanda do curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora – CES/JF. Endereço: Rua Antônio Carlos Pereira, 363, Tiguera. Telefones: (32)99999-6547, (32)3235-8976
E-mail: laurammteixeira1991@gmail.com

² Coorientador. Jefre Milione da Silva

³ Orientador. João Batista Villas Boas Simoncini

1 INTRODUÇÃO

Estudos recentes têm demonstrado o grande potencial que o hambúrguer possui em práticas gastronômicas. Com relatos já desde a época medieval, o hambúrguer apareceu pela primeira vez na América no final do século XIX, sendo vendido nas ruas como uma comida de pouca importância. Nesta época começavam a surgir fábricas em torno de muitas cidades nos Estados Unidos, particularmente na Nova Inglaterra, nos Estados centrais e do centro oeste (SENAC, 2012).

Com o passar do tempo os hambúrgueres se tornaram item obrigatório na mesa norte-americana. Eles eram fáceis de ser preparados em frigideiras ou em forno de grelhas. Tornaram-se muito populares em piqueniques, preparados em churrasqueiras ao ar livre. Começou como um símbolo da comilança americana e passou a ser chamado, lá mesmo de “*junk food*” (comida barata, comida lixo, comida bomba e sem valor nutritivo), e levou muitos anos até o hambúrguer chegar aos redutos da alta gastronomia (NACIONAL, 2008).

No século XX os ambulantes que vendiam comida nas ruas foram desaparecendo, e com o passar do tempo novas formas de alimentação urbana se desenvolveram: Cafeterias, Lanchonetes, *Diners* e *Drive-ins* (NAGANO, 2013). No ano de 1916 o cozinheiro do *fast food* (comida rápida) J. Walter Anderson não deixou que os sanduíches de hambúrguer permanecessem como um alimento de má reputação. Nesse mesmo ano Walter Anderson conheceu Edgar Waldo que era um corretor de imóveis e seguros que estava bem de dinheiro e procurava um investimento. Então, no ano de 1921 eles criaram uma sociedade e abriram um negócio de hambúrguer que foi chamado como *White Castle*. Fizeram tanto sucesso que o *White Castle* inspirou a criação de alguns concorrentes como a *White Tower*, que posteriormente se tornou a maior cadeia de hambúrgueres nos Estados Unidos. A partir daí o hambúrguer conquistou o mundo (SUPER INTERESSANTE, 1988).

Buscou-se neste trabalho demonstrar a evolução do hambúrguer. Para estruturar essa conceituação, procurou-se o surgimento deste sanduíche nos séculos XII e XIII e sua “popularização” na atualidade, ou seja, elucida sua história, os tipos de hambúrguer existentes, a carne utilizada no hambúrguer e o tipo de pão que pode ser utilizado no mesmo. Com a popularização e *gourmetização* do hambúrguer, verificou-se também que seu consumo está atrelado ao consumo de refrigerante e cerveja. Sendo assim, o objetivo é elaborar um hambúrguer e um molho a base de cerveja.

2 HISTÓRIA DO HAMBÚRGUER

2.1 HAMBURGO E HAMBÚRGUER: O MITO

Há relatos históricos que o hambúrguer foi inventado em Hamburgo na Alemanha. Entretanto, é descrito que os primeiros hambúrgueres foram inventados pelos costumes nômades dos tártaros nos séculos XII e XIII. Eles carregavam a carne crua embaixo das celas de seus cavalos. Historiadores confirmam que quando esses povos bárbaros paravam para comer, a carne já havia se transformado em uma pasta e nem por isso era desperdiçada (SUPER INTERESSANTE, 1988). Na Rússia medieval os tártaros roubavam a carne e a consumiam crua. No século XIV, soldados alemães acolheram a idéia temperando a carne com especiarias e ervas, e consumido-a crua ou cozida (DIVINO GUIA, 2014).

Segundo Stravaganza (2012) este tipo de carne pilada continuou sendo consumida durante vários séculos, até que no século XVII alguns viajantes alemães ficaram conhecendo o produto e levaram a idéia para um amigo açougueiro em Hamburgo. O açougueiro repetiu o processo ensinado, mas ao invés de pilar moeu recortes de carne, acrescentou temperos e ingredientes que usava na fabricação de salsicha, modelou em bifés arredondados que podiam ser fritos, grelhados e assados. Pelo seu preço e sabor passou a ser um dos itens mais vendidos no açougue que logo foi imitado por outros concorrentes e ganhou popularidade entre classes de menos poder aquisitivo.

Gomensoro (1999) define hambúrguer como bifés pequenos, redondos, feitos com carne de vaca moída e temperada com sal e pimenta. Usado geralmente em sanduíches, mas também pode ser servido no prato. Acrescenta a autora que o mesmo é de origem germânica e no século XVIII era servido nas refeições acompanhado de cebola e batata. No final do século XIX, o uso do hambúrguer passou a ser mais difundido quando Louis Lassen, americano dono de uma lanchonete Connecticut, passou a servi-lo como uma novidade para atrair fregueses.

2.2 EUA: INICIO DA ELABORAÇÃO DO HAMBÚRGUER

Os irmãos Dick e Maurice Mcdonald inovaram a idéia do *fast food* (comida rápida) em 1937, quando criaram um pequeno *drive-in* na cidade San Bernardino, Califórnia.

Entretanto, as garçonetes começaram a servir o lanche dentro de um estabelecimento, e não apenas nos carros. Assim a lanchonete vai perdendo o ponto para os adolescentes, mas ganha famílias como clientes. Depois dessa nova concepção, várias lanchonetes mudaram também o jeito de servir. Os irmãos Mcdonald's, por exemplo, também seguindo uma nova concepção de comércio, cresceram e espalharam suas redes por todo o mundo. Nos tempos recentes, vendem cerca de 12.500.000 sanduíches por dia em todas as suas redes (IHU ONLINE, 2017).

O filme Fome do Poder, dirigido por John Lee Hancock e escrito por Robert Slegel, conta a história do McDonald's como um símbolo cultural. A história se passa na cidade Saint Louis na Califórnia, mostrando a vida real de Ray Kroc, um vendedor da cidade de Illinois que conheceu os irmãos Mac e Dic McDonald quando os dois gerenciavam uma rede de hambúrgueres nos anos de 1950. Deslumbrado com a rapidez do sistema de produção que os irmãos faziam no restaurante e com a multidão de clientes que eles traziam, Kroc, logo viu no negócio um enorme potencial por franquias. Por meio de recursos questionáveis, retirou a empresa dos irmãos McDonald e formou um império bilionário, que se tornou uma das mais conhecidas redes de *fast-food* do mundo (FOLHA DE SÃO PAULO, 2016).

Na atualidade, o hambúrguer continua basicamente o mesmo, sendo feito em grandes frigoríficos com carne de baixo valor comercial e com teor de gordura agregado de 20% em média. Por isso, os hambúrgueres industrializados, quando provados de forma isolada, são inferiores e gordurosos, não resistindo à degustação de pessoas exigentes e apreciadoras dos prazeres da mesa. As grandes redes de *fast food* sofrem, seguidamente, muitas críticas da mídia nacional e internacional, pelo fato de seus produtos conterem altos teores de gordura (TUDODEHISTORIA, 2012).

Quanto aos tipos de hambúrguer, este tema será destacado no item 2.3.

2.3 OS VARIADOS TIPOS DE HAMBÚRGUER

Entre os séculos XII e XIII a Europa foi invadida pelos mongóis que se aglomeravam em subgrupos, sendo um deles os tártaros, responsáveis pela introdução na cultura europeia do hábito de moer a carne que não era da melhor qualidade para que ela ficasse digerível. Conforme a lenda, os cavaleiros tártaros transportavam a carne crua embaixo da sela quando galopavam em suas invasões guerreiras. Na hora de comer a carne já tinha se tornado uma pasta que era modelada em bolas achatadas sendo

consumida acompanhada com *airag*¹ (leite de égua fermentado com teor alcoólico próximo 3%) ou *suutei tsar*² (chá temperado com leite de égua e sal). A carne nem precisava ser temperada, pois absorvia o sal do suor do animal (SUPER INTERESSANTE, 1988).

Em geral, a elaboração do hambúrguer está relacionada com o uso de restos de carne de baixa qualidade. Porém, nos tempos atuais ele se reproduz nas mãos de grandes chefes que com o seu contato pessoal e matéria-prima de qualidade, fazem do hambúrguer um prato nobre dos melhores e mais exigentes *gourmets* (GIRASSOL, 2014). Atualmente o hambúrguer é muito mais do que um filé feito de carne moída composto com alface, tomate, cebola, queijo, picles, mostarda e ketchup. Ele ressurgiu transformado com exóticas, variadas e elaboradas combinações de produtos selecionados (GIRASSOL, 2014).

Segundo Jun Sakamoto (2014), sushi e hambúrguer, apesar de terem constituições bem diferentes, a fórmula para apresentá-los como produtos de excelência depende da definição de seus ingredientes em uma fórmula de sucesso e melhor qualidade. Essa é a meta para o negócio prosperar, gastronomia não é só ingrediente e técnica de preparo, é a transferência de cultura e informação.

Sakamoto (2014) elaborou um hambúrguer que leva 120 a 500 gramas de uma mistura de dois tipos de carne. Propôs o preparo de uma costela misturada com maminha, fraldinha, coxão duro, coxão mole, paleta ou contra filé. Farinha de rosca a gosto, pão de sua preferência e acompanhamentos a gosto: maionese, alho, cebola refogada e bacon.

Estabelecidos alguns dos tipos de hambúrguer, ater-se-á história do pão e a técnica de produção.

3 PÃO: HISTÓRIA E TÉCNICA DE PRODUÇÃO

Sobre como e onde apareceu o pão e o papel cultural do mesmo, Kaisermann (2012) explica que pão é sinônimo de vida e trabalho, alimento do corpo e da alma, gera parte da cultura de muitos povos e possui um conceito importante em várias regiões. Fruto do cozimento de uma massa feita com farinha de bons cereais, essencialmente trigo, água e sal, ele pode ter sido uma das primeiras comidas preparadas pelo homem.

¹ Airag: Leite de égua fermentado com teor alcoólico próximo 3% (Super interessante, 1988).

² Suutei tsar: Chá temperado com leite de égua e sal (Super interessante, 1988).

Sebess (2010) acrescenta que não existe certeza da origem do pão, porém, o ser humano já identificava as qualidades nutritivas dos cereais há cerca de 10 mil anos. Pode-se dizer que os cereais e água são elementos básicos para a elaboração do pão desde a pré-história. Desde aquelas primeiras tortas duras, ou os primeiros cereais cozidos para o preparo de pastas ou caldos com cereais cozidos, sua transformação ocorreu de forma paralela nas mais diferentes civilizações.

Técnicas mecânicas se desenvolveram com o passar do tempo, substituindo a produção manual de pão. No ano 2000, os moinhos fazem a farinha sob medida, as masseiras processam centenas de quilos de massa e o porcionamento, o boleamento, a fermentação e a colocação da massa nas assadeiras também são trabalhos feitos por máquinas. Novas técnicas surgiram, todos os processamentos passaram a ser feitos pelo meio de aparelhos e utensílios tecnológicos. Com esses avanços modernos, apareceram cadeias de franquia de padaria que apenas assam as massas criadas em uma fábrica. Porém, existem elementos que nunca poderão ser trocados pelas máquinas, como conhecimento, tato, olfato, paladar e visão de um bom padeiro que cria seus pães de acordo com o gosto de seus clientes. Os processos são cada vez mais mecanizados, mas a estrutura é a mesma (SEBESS, 2010).

McGee (2012) conceitua pão como sendo sementes secas transformadas em argila macia, perfumada e nutritiva, moldada pelas mãos do cozinheiro com uma crosta externa e o interior cozido na temperatura ideal pelo calor intenso. Eles podem ser achatados ou leves e bem crescidos, úmidos ou secos, azedos ou doces. Os pães mais leves são fermentados, inchados a partir do seu interior por leveduras microscópicas ou reações químicas simples que soltam bolhas.

Especificada a história e a técnica de produção do pão, ater-se-á a conceituação e elaboração do molho.

4 MOLHO

Segundo Franco (2011), a nouvelle cuisine, em português “nova cozinha francesa” determina que os molhos precisam evidenciar o sabor do alimento que acompanha. Isabel Alende, (2001, p.23) escritora peruana, ganhadora de muitos prêmios internacionais com suas obras acrescenta: “na cozinha moderna os molhos são leves, muitas vezes parecem simples, caldos transparentes. Já não se trata de sepultar a comida sob um manto dissimulador que se perceba sua identidade”.

Nádia Arumugam (2014) descreveu como de Marie-Antoine Carême – fundadora da alta gastronomia francesa – o desenvolvimento de um sistema para classificar molhos no início do século XIX. Carême classificou as receitas básicas principais como Molhos-Mãe e suas variações com adição de aromatizantes e ingredientes como “Molhos Derivados”, sendo os quatro molhos-mãe originais: *bechamel*, *velouté*, *espagnole* e de tomate.

Acrescenta Nádia Arumugam (2014) que Auguste Escoffier incluiu o molho holandês como o quinto molho mãe no século XX. Segundo a autora, o molho *béarnaise* e o *choron* são molhos derivados do molho holandês. O molho *aurora* e o *funghi* são variações do *velouté* e o *mornay* e o *nantua* são derivados do *bechamel*. Além desses molhos clássicos, a preparação dos molhos cresceu ao englobar muitos novos clássicos com maioneses, vinagretes, *coulis*³ de fruta e molhos para sobremesa, sem falar na variedade de molhos inspirados em ingredientes globais e étnicos.

Especificados os molhos clássicos e neoclássicos, vamos agora focar nos mais variados tipos de molhos na atualidade.

4.1 VARIADOS MOLHOS CONTEMPORÂNEOS E A VARIEDADE DE MOLHOS NA ATUALIDADE

Leila Gomes (2002) argumenta que a habilidade de criar molhos de qualidade é um fator essencial ligado a boa prática gastronômica. Sua origem não está ligada ao sabor, mas à conservação de alimentos. Tanto que em inglês ou francês molho é *sauce*, em espanhol é *salsa*. Todos esses termos derivam do termo *sal*, remontado a idéia de conservar em salmoura. Mais tarde com o enriquecimento da prática culinária, o termo teve seu significado ampliado para a maneira como é conhecido hoje. Em português, a expressão molho deriva do latim *molliare* que significa molhar o pão com água ou embeber o líquido.

Explica Silvio Lancellotti (1999) que o molho *bechamel* é um clássico da cozinha francesa que foi idealizado pelo marquês Louis de Bechamell na Itália. O molho já existia desde o século XIV, uma especialidade da região Cesana sob o nome de *balsamella*. O marquês utilizou o molho numa receita de frango motivado pela coincidência da nomenclatura e assumiu o molho como sua invenção.

³ *Coulis*: Tipo de purê de frutas ou legumes usado tanto na cozinha salgada, quanto na doce. Essa preparação de base tem diversas funções e pode ser obtida de várias formas (Danielle, 2018).

4.2 MAIONESE

Explica Cíntia Berto (2017) que a maionese foi criada no ano em 1756 pelo chef francês Duque de Richelieu. Depois que o Duque venceu os britânicos na cidade de Port Mahon na Espanha, seu cozinheiro criou um banquete de sucesso que incluía um molho feito à base de nata e ovos. Entendendo que não havia nata na cozinha, o chef mudou para azeite de oliva. O chef denominou o novo molho de “mahonnaise” em homenagem a vitória do Duque. Há relatos de que o chef francês Antoine Carême que fez a evolução e popularização da maionese. Foi ele quem tornou o molho mais leve ao trocar o azeite de oliva por óleo vegetal de sabor neutro, mais fácil de emulsionar com as gemas.

4.3 KETCHUP

Segundo Gomensoro (1999) o ketchup é um molho da culinária inglesa usado no mundo todo. A receita original inglesa leva suco de frutas ou legumes cozidos com tomates, cogumelos, nozes, vinagre, cebolas, pimentões verdes e vermelhos, açúcar e molho de soja. O ketchup é usado como tempero de carnes frias, salsichas, pratos de queijo e saladas. Seu nome também é grafado como *catsup* ou *catchup*. Sua origem remonta na China no século XVIII, onde era encontrado um molho condimentado e avinagrado de peixe chamado *ke-tsiap*. Marinheiros ingleses trouxeram este molho para casa, onde através dos anos a fórmula foi sendo mudada, passando a conter de cogumelos a nozes. Somente no final do século XVIII na Nova Inglaterra, Estados Unidos, começou-se a acrescentar tomates à mistura, dando-lhe a forma que tem hoje.

4.4 MOLHO DE CERVEJA

As cervejas podem ser classificadas pelo tipo de fermentação, formando dois grandes grupos: as Ale (cervejas de alta fermentação) e as Lager (cervejas de baixa fermentação). O tipo de levedura utilizada para fermentação da cerveja é, usualmente, o *Saccharomyces cerevisiae*. O processo de alta fermentação ou fermentação a quente, realça os sabores mais complexos, frutados e lupulados da cerveja. Dentro de cada grupo de cerveja (Ale ou Lager) há muitos subgrupos, havendo mesmo algumas cervejas que não se encaixam bem quer num, quer noutro grupo. Outros itens que permitem classificar

O quadro 2 apresenta a ficha técnica da redução de cerveja e jabuticaba⁴.

QUADRO 2- Ficha técnica da redução de cerveja e jabuticaba.

PRATO:	Molho de cerveja		
Categoria:	Molhos	Rendimento:	
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Cerveja Red Ale	600	mL	
Maça	1		Sem casca e semente/ Corte brunoise
Redução de jabuticaba	100	mL	
Jabuticaba	4	kg	
MODO DE PREPARO:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Em uma panela inox de 20 cm levar ao fogo médio e deixar reduzir a cerveja e a redução de jabuticaba; 2. Assim que levantar a fervura, baixar o fogo; 3. Colocar somente sal e pimenta do reino. Se necessário 1 a 2 colheres de açúcar mascavo. 			

Fonte: O autor.

No quadro 3 encontra-se disposta a ficha técnica de pão de queijo.

QUADRO 3- Ficha técnica do pão de queijo

PRATO:	Ficha técnica do pão de queijo		
Categoria:	Pão	Rendimento:	3 porções
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Polvilho azedo	500	g	
Queijo Minas padrão do serro	250	g	
Óleo	80	ml	
Leite	80	ml	
Água	80	ml	
Sal	4	g	
Ovos	3		
MODO DE PREPARO:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pré aquecer o forno a 220 graus Celsius; 2. Colocar o polvilho num bowl, pode ser bacia de plástico ou inox; 3. Levar para ferver o leite, óleo e o sal. Quando o caldo ferver, despeje sobre o polvilho e mexer com uma colher; 4. Esperar esfriar um pouco para começar a amassar; 5. Juntar os ovos aos poucos e sovando com uma só mão (se você colocar as duas mãos na massa lingueta vai inutilizar as duas para pegar os outros ingredientes); 6. Juntar o queijo misturar bem e agregá-lo bem delicadamente, não sovar a massa. 7. Lavar as mãos, unte com óleo e ajeite massa na bacia; 8. Untar a superfície com óleo, faça uma cruz e está pronta para modelar. Faça bolinhas do tamanho que quiser; 9. Retirando porções com uma colher e moldando com as mãos untadas; 10. Colocar em forma sem untar e leve ao forno quente. Deixe assar por cerca de meia hora ou até que fiquem corados; 			

Fonte: O autor.

⁴ Jabuticaba - Vocabulário de origem tupi-guarani. Fruto da jabuticabeira, originária do Brasil. Os frutos são redondos, produzidos no tronco, de cor roxo-escuro ou negra, com a polpa branca e sabor doce. Pode ser consumida ao natural ou no preparo de excelente geléia, sorvete ou refresco (ARROYO, 2013).

6 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Neste trabalho estudamos e desenvolveu-se uma nova fórmula de hambúrguer. O hambúrguer preparado com pão de queijo e carne de boi recebeu como acompanhamento um molho todo especial feito a base de cerveja e redução de jabuticaba. Para atingir nosso objetivo realizou-se seis testes, visando descobrir a melhor combinação dos ingredientes, um sabor característico e uma apresentação moderna, que, em conjunto, fizesse de nosso hambúrguer algo atrativo, inovador e saboroso.

No primeiro teste foi ensaiado como ficaria a carne de hambúrguer tendo por dentro grãos de cevada em seu estado natural. Para isso, colocou-se a carne em um moedor de furo grande, sendo a mesma situada no aro médio juntamente com os grãos de cevada, para ser bem amassada. Após essa etapa, a carne, já tendo um formato de hambúrguer, foi colocada em uma souteuse e fritada em fogo baixo. Em seguida, após alguns minutos, a carne ficou pronta e foi colocada em um prato. Finalizando, a carne frita foi cortada para vermos como ela estava por dentro. Foi verificado então que a carne por dentro ainda estava meio crua e a cevada ficou dura não agregou nenhum sabor. Concluímos que o primeiro teste não deu certo, provavelmente porque a cevada adicionada crua endureceu o hambúrguer.

O segundo teste foi iniciado com a colocação dos grãos de cevada em uma panela, levada ao fogo para esquentar e amolecer os grãos. Em seguida, pegamos a carne de boi já moída em moedor grande e colocamos nela os grãos de cevada amolecidos. Após essa etapa a carne foi fritada em souteuse de duas maneiras, na forma clássica e no estilo empanado, contendo grãos de cevada na superfície. O resultado foi que a carne empanada e a carne preparada no estilo clássico não deram um bom resultado, avaliado pelo sabor. Concluímos que a inclusão dos grãos de cevada não agregou valor.

No terceiro teste da carne, optou-se por não incluir os grãos de cevada. Iniciamos com a carne de boi moída em moedor grande, havendo 80 gramas que foram separados em dois pedaços. Cada pedaço foi colocado em aro, sendo colocado pedaços bem finos de bacon sobre a carne. Em seguida, foi distribuído uma quantidade de azeite sobre a carne ainda no aro, e a mesma retirada do aro e colocada numa souteuse em fogo baixo de 2 – 3 minutos, mudando a carne de lado uma vez. Após essa fritura, a carne foi colocada em um prato, acrescentado queijo Minas e o molho de cerveja. A carne ficou boa, mas ainda decidiu-se aperfeiçoar o preparo do molho.

O quarto teste teve como foco o desenvolvimento do molho à base de cerveja. Para isso, iniciou-se cortando uma cebola roxa, colocando os pedaços de cebola na panela e levando ao fogo. Logo em seguida acrescentou-se o molho shoyu e uma cerveja Skol lata, sendo tudo misturado até reduzir o molho. Depois da redução do molho, o mesmo foi provado, sendo concluído que não ficou bom, pois tinha gosto muito forte do molho shoyu.

No quinto teste aprimorou-se a preparação do molho de cerveja. Inicialmente, misturou-se em uma panela 160 ml de cerveja Red Ale e 10 ml de redução de jabuticaba. Em seguida, colocou-se a mistura para esquentar em fogo baixo. Então pegamos uma escumadeira e retiramos a espuma de cerveja acumulada na superfície do molho, sendo a mesma descartada. Em seguida, a redução de jabuticaba (com e sem casca), semelhante a uma geléia, foi adicionada ao molho. Provamos o molho e percebemos um gosto amargo que parecia ser devido a presença da casca da jabuticaba. Então, retiramos a casca de jabuticaba do molho e acrescentamos um pouco de açúcar mascavo. Após tudo isto, o gosto de amargo saiu, e concluímos que o molho ficou muito saboroso.

No sexto teste preparamos o pão de queijo. Inicialmente, o polvilho azedo foi colocado no bowl e reservado. Em uma panela o leite foi fervido com um pouco de água e sal. Após a fervura, o fogo foi desligado e a solução jogada no polvilho azedo, sendo misturado com uma colher. Em seguida, foi acrescentado um ovo e feita uma mistura com as mãos. Tendo verificado que a mistura ainda estava seca, outros 3 ovos foram adicionados e misturados para dar liga à massa. Acrescentou-se o queijo ralado grosso delicadamente sem sovar a massa. Constatando que massa estava boa, untou-se as mãos com óleo e bolinhas de massa foram moldadas e colocadas ao forno.

Estando todos os ingredientes preparados, o hambúrguer foi montado conforme apresentado na Figura 1.

Figura 1 – Hambúrguer ao molho de cerveja.



Fonte: O autor.

7 CONCLUSÃO

Neste trabalho desenvolveu-se uma nova receita de hambúrguer, preparado com pão de queijo e carne de boi e tendo como acompanhamento um molho todo especial feito a base de cerveja artesanal Red Ale e redução de jabuticaba. Concluímos que a preparação da carne de boi pode seguir um método usual, tendo importância a presença de bacon e azeite. Como caráter inovador, ressalta-se o toque especial dado pelo molho de cerveja Red Ale, combinada com redução de jabuticaba, sem casca, acrescido de açúcar mascavo. Esse conjunto se completa com a presença de queijo Minas e pão de queijo, tendo um sabor marcante que entendemos se tratar de uma receita inédita, que pode contribuir para enriquecer a qualidade e a fama do hambúrguer.

ABSTRACT

The hamburger, originated from an ancient habit of grinding the low-quality meat, has conquered the world, turning into a noble dish of the finest and most demanding gourmets. Today, the hamburger is much more than a filet made of ground beef, as it can contain various ingredients such as greens, vegetables and cheeses, and is an open dish for exotic transformations and creative combinations. The objective of this work was to develop a new hamburger formula, prepared with cheese bread and beef, and having as a follow-up a special sauce made from artisan beer Red Ale and jabuticaba reduction. A bibliographic and experimental methodology was used. For the bibliographic research the data were taken from books about hamburgers, newspapers, magazines and websites. The experimental research was developed in the didactic kitchens of the Gastronomic Center of the CES/JF where six practical tests were done. After some testing in the kitchen, we chose not to include barley grains in the meat. The beef was ground into a large grinder and covered with very thin pieces of bacon, being watered with oil and fry in a souteuse over low heat. After the frying, the meat was placed on a plate, added with sauce composed of Red Ale ale combined with jabuticaba reduction plus brown sugar. This set is completed with the presence of Minas cheese and cheese bread, showing a special flavor. In this work, we developed an unprecedented recipe, which can contribute to enrich the quality and fame of the hamburger.

Key-words: Gastronomy. Beef. Cheese Bread. Beer sauce. Red ale, Jabuticaba.

REFERÊNCIAS

- ARROYO, Leonardo; BELLUZZO, Rosa. **Arte da cozinha brasileira**. 1º. ed. São Paulo: Editora Unesp, 2013.
- ARUMUGAM, Nadia. **1000 Molhos**: Reino Unido: Quarto, 2014.
- BERTO, Cíntia. **Casa e Jardim**, São Paulo. 25 jun 2017. Disponível em: <<https://revistacasa Jardim.globo.com/Casa-e-Comida/Receitas/noticia/2018/06/receita-de-maionese-caseira.html>>. Acesso em 21 out. 2017.
- CERVEJAS DO MUNDO. As Ale. **Tudo sobre cerveja**. Disponível em: <<http://www.cervejasdomundo.com/Ale.htm>>, Acesso em 23 out. 2018.
- COMMUNICATION & sinache art. **A REICEITA DE HAMBÚRGUERES**: Brasil: 2014.
- FRANCO, Gomes. **Tabela de composição química de alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 2004.
- GALVÃO, Álvaro César. **O hambúrguer vem desde a idade medieval com os tártaros**. Disponível em: <<https://divinoguia.com.br/o-hamburguer-vem-desde-a-idade-medieval-com-os-tartaros/>> Acesso em 21. out.2018.
- KAISERMANN, Any Elen Casagrande. **Pão alimento do corpo e da alma**. Rio de Janeiro: Escola de Pão e Gastronomia Ltda, 2009.
- KETCHUP. In: GOMENSORO, Maria Lúcia. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999. p. 432
- LANCELLOTTI, Silvio. **160 receitas de molhos**. Porto Alegre. Editora L&PM 1999.
- McDONALD'S. A história da traição por trás da gigante dos hambúrgueres. **Revista IHU online**, São Leopoldo, v. 5, p. 5, 2017 Disponível em: <<http://www.ihu.unisinos.br/186-noticias/noticias-2017/565657-mcdonald-s-a-historia-de-traicao-por-tras-da-gigante-dos-hamburgueres>> Acesso em: 21 out. 2018.
- MCGEE, Harold. **Dicas para cozinha bem: um guia para aproveitar melhor alimentos e receitas**. Tradução: Camila Werner, revisão técnica: Sandra S. Garcia. Rio de Janeiro: Zahar, 2012.
- MENEZES, Thales. Fome de poder tem história sensacional e boa direção. **Folha de São Paulo**, São Paulo, 10 mar. 2017. Cinema, p.7.
- NAGANO, Elcio. A historia do hambúrguer. Esta carne se transformava em uma pasta modelada em forma de bolas achatadas. **O Povo**, Fortaleza, P.5, 2013.
- SABOR À VIDA – gastronomia. **Cozinhando com cervejas** – utilizando cervejas como ingrediente. Disponível<<http://www.saboravida.com.br/gastronomia2017/12/04/cozinhando-com-cervejas-utilizando-cervejas-como-ingrediente/>> Acesso em: 21 out. 2018.

SAKAMOTO, Jun. O hambúrguer perfeito. **Hashitag**, São Paulo, v.13, p. 24-32, 2014
SABOR À VIDA – gastronomia. **Cozinhando com cervejas** – utilizando cervejas como ingrediente. Disponível <<http://www.saboravida.com.br/gastronomia2017/12/04/cozinhando-com-cervejas-utilizando-cervejas-como-ingrediente/>> Acesso em: 21 out. 2018.

SEBESS, Paulo. Técnicas de padaria profissional. São Paulo: Editora SENAC, 2010.

SMITH, Andrew F. **Hambúrguer**. Uma história global. São Paulo. Editora Senac, 2012.

TUDO DE HISTORIA, **Hambúrguer**. Disponível em:
<<http://tudodehistoria.blogspot.com.br/2009/06/origem-do-hamburguer.html>> Acesso em: 21 out. 2018.

WESSEL, István. **Homeburger**, feito em casa é mais gostoso. São Paulo. Nacional, 2008.

Agradecimentos:

Agradeço ao meu orientador, João Villas Boas Simoncini, um exemplo de professor, por todo o incentivo que me deu neste trabalho, e por ter acreditado em mim.

Agradeço ao meu coorientador, Jefre Milione da Silva, pela atenção e apoio.

Agradeço aos professores Marco e Ricardo pelos ensinamentos e estímulo positivo.

Agradeço aos meus pais, meu irmão e ao Joaquim, que foram os maiores incentivadores desta conquista.