



Preparo de carne em churrasqueiras

Informações sobre preparo de carnes em diferentes tipos de churrasqueiras

REDETEC- Rede de Tecnologia e Inovação do Rio de Janeiro

Junho/2009
Edição atualizada em: 18/01/2022



Resposta Técnica	ROBERT, Noely Forlin Preparo de carne em churrasqueiras REDETEC- Rede de Tecnologia e Inovação do Rio de Janeiro 17/6/2009 Informações sobre preparo de carnes em diferentes tipos de churrasqueiras
Demanda	Gostaria de saber informações sobre a diferença de preparo de churrasco na churrasqueira a carvão, gás ou na chapa. Qual a melhor opção? O sabor muda? Onde comprar? Onde compro bufês para servir saladas e outros alimentos?
Assunto	Fabricação de outros produtos de metal não especificados anteriormente
Palavras-chave	Carne; churrasco; churrasqueira
Atualização	Em: 18/01/2022 Por: Marisa Gurjão Pinheiro



Salvo indicação contrária, este conteúdo está licenciado sob a proteção da Licença de Atribuição 3.0 da Creative Commons. É permitida a cópia, distribuição e execução desta obra - bem como as obras derivadas criadas a partir dela - desde que criem obras não comerciais e sejam dados os créditos ao autor, com menção ao: Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas - <http://www.respostatecnica.org.br>

Para os termos desta licença, visite: <http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>

O Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas – SBRT fornece soluções de informação tecnológica sob medida, relacionadas aos processos produtivos das Micro e Pequenas Empresas. Ele é estruturado em rede, sendo operacionalizado por centros de pesquisa, universidades, centros de educação profissional e tecnologias industriais, bem como associações que promovam a interface entre a oferta e a demanda tecnológica. O SBRT é apoiado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE e pelo Ministério da Ciência Tecnologia e Inovação – MCTI e de seus institutos: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq e Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia – IBICT.



Solução apresentada

Há muita discussão sobre o verdadeiro churrasco, se é assado na lenha ou no carvão, no espeto ou na grelha, temperado ou não, com sal grosso ou refinado, de gado, suíno, aves ou frutos do mar, mas o certo é que não existe fórmula exata e cada região desenvolveu um tipo diferente de carne assada (WIKIPEDIA; 2008).

Churrasqueiras

Existem diversos tipos de churrasqueiras, algumas abastecidas a carvão, lenha, a gás e as elétricas.

. Churrasqueira de alvenaria – pode ser construída de tijolos ou com material pré-fabricado. Deve ser construída longe de correntes de vento e é o modelo ideal para quem faz churrascos com frequência. Deve ser bem dimensionada, pois o risco de se fazer uma churrasqueira muito grande é desperdiçar combustível, pois o carvão queima devagar e libera calor de forma constante (REINEHR, R., 2008).

. Churrasqueira com tampa – utilizada para fazer o churrasco ao bafo, geralmente são feitas com um tambor serrado ao meio no sentido do seu comprimento e colocadas horizontalmente sobre uma base. No meio do tambor se coloca uma grelha e abaixo dela uma gavetinha central com um telhado (para não deixar a grelha pingar gordura e outros líquidos). A parte de cima é a tampa com uma ou duas chaminés com 3 borboletas para controlar o fluxo de fumaça e calor. Suas principais vantagens são a economia de carvão, a praticidade, já que não há necessidade de virar a carne o tempo todo, evita o contato da fumaça branca, já que a gordura não cai sobre a brasa e deixa a carne com sabor diferenciado, semidefumado (REINEHR, R., 2008).

. Churrasqueira a gás – Existem vários modelos de churrasqueiras a gás; desde portáteis até aquelas mais apropriadas para restaurantes. As churrasqueiras a gás podem ser de embutir, mas nesse caso exigem um pouco mais de planejamento. Ambas utilizam GLP ou GN como combustível para gerar calor e assar a carne, sendo necessária uma tomada, pois o acendimento é automático. Assim, ao contrário de uma churrasqueira que demora a ascender, a churrasqueira a gás acende com potência total e permite regulagens de calor (CHURRASQUEIRA, [200?]).

Principais vantagens das churrasqueiras a gás:

. Sustentabilidade

Como libera menos fumaça, a churrasqueira a gás polui menos o meio ambiente e suja menos o local onde for utilizada, já que não expele fuligem como o carvão.

. Menor tempo de preparo

Apesar de uma pequena variação conforme o modelo, os equipamentos movidos a gás costumam ficar aquecidos em 15 minutos com a tampa fechada, e a partir de então a carne já pode ser colocada para assar.

. Facilidade e segurança

O sistema de acendimento da churrasqueira é automático, o que diminui o risco e permite que o utensílio seja colocado em ambientes diversos (e não apenas aqueles ao ar livre).

. Instalação prática

A churrasqueira a gás conta com uma instalação mais simples que a movida a carvão. Além disso, os modelos a gás GLP fabricados em metal ainda oferecem a vantagem de serem fáceis de limpar.

. Controle da temperatura

Ao contrário da churrasqueira a carvão, o equipamento a gás permite que o churrasqueiro controle de forma precisa a temperatura e potência, alcançando o ponto adequado da carne de forma mais fácil (CHURRASQUEIRA, 2021).

Principais vantagens das churrasqueiras a carvão:

As opções de carvão ou lenha são as mais conhecidas e excelentes para grelhar e defumar, famosas por dar sabor característico às carnes assadas, porém em uma cozinha comercial, costumam dar bastante trabalho, demorar mais no preparo e gerar gastos extras para manter o fogo aceso.

Em comparação com os modelos a gás ou elétricos, o carvão é mais barato. Porém, necessita ser repostado a cada novo churrasco.

Fornecedores de churrasqueiras a gás:

<<https://dinox.com.br/churrasqueira-a-gas-tudo-que-voce-precisa-saber/>>. Acesso em 07 jan. 2022>.

<<https://www.skymen.com/index.php/blog/curiosidades/diferenca-entre-char-broiler-chapas-a-gas-e-churrasqueira>>. Acesso 07 jan. 2022>.

Fornecedores de bufês para servir saladas e outros alimentos

<<http://www.migcenter.com.br/cozinha/buffet-termico>>

<<https://barropretomaquinas.com.br/produtos/restaurantes?range=A-E>>

<<https://www.varimaq.com.br/buffets-e-coccao/buffets-termicos/buffet-modulado-linha-pop-aquecido-8qn-frilux-bf006->>

<<https://cozimaq.com.br/categoria-produto/bancadas-para-buffet/>>

<https://www.castellmaq.com.br/buffet-s213?utm_referrer=https%3A%2F%2Fwww.google.com%2F>

Conclusões e recomendações

Definir a melhor forma de preparar uma carne assada, considerando-se diferentes métodos, é bastante complicado, pois o que satisfaz as necessidades de um consumidor pode não ser o mesmo de outro, uma vez que a preferência é um atributo que varia de pessoa a pessoa. Portanto, o conceito de “melhor” é variável e envolve aspectos culturais e econômicos.

No entanto, é importante ter em mente que, para os estabelecimentos que trabalham com o preparo de carnes assadas, fritas ou grelhadas, a decisão na escolha dos equipamentos, é capaz de influenciar o sabor e a experiência dos clientes.

É importante destacar também que a ANVISA possui legislação (Resolução de Diretoria Colegiada RDC 275 de 2002), que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de alimentos.

A listagem dos fornecedores aqui apresentada serve apenas como referência inicial. O SBRT não tem qualquer responsabilidade quanto à idoneidade dos mesmos. Cabe ao empreendedor optar por aquele que melhor atender às suas necessidades (qualidade, preço, prazo de entrega, etc).

Fontes consultadas

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Resolução RDC n. 275, de 21 de outubro de 2002.** Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais

Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de alimentos. Disponível em: <<http://antigo.anvisa.gov.br/legislacao#/visualizar/27002>>. Acesso em 07 jan 2022.

CAMARGO, Mauro Abreu de. **Como escolher a melhor churrasqueira para meu churrasco?** [S.l.], 2018. Disponível em: <<https://embaixadordochurrasco.com.br/como-escolher-a-melhor-churrasqueira>>. Acesso em 07 jan 2022.

CHURRASQUEIRA a gás ou carvão? [S.l.], 2021. Disponível em: <<https://www.copagaz.com.br/blog/churrasqueira-a-gas-ou-carvao/>>. Acesso em 07 jan 2022.

CHURRASQUEIRA a gás: tudo o que você precisa saber. Salto SP, [200-?]. Disponível em: <<https://dinox.com.br/churrasqueira-a-gas-tudo-que-voce-precisa-saber/>>. Acesso em 07 jan 2022.

CONHEÇA qual a diferença entre os equipamentos: Char Broiler, chapas a gás e churrasqueira para seu estabelecimento? Brusque SC, [200?]. Disponível em: <<https://www.skymesen.com/index.php/blog/curiosidades/diferenca-entre-char-broiler-chapas-a-gas-e-churrasqueira>>. Acesso 07 jan 2022.

REINEHR, R. **Como fazer churrasco VII: churrasqueira.** [S.l.], 2008. Disponível em: <<https://reinehr.org/gastronomia/caldeirao-de-sabores/como-fazer-churrasco-vii-a-churrasqueira/>>. Acesso em 07 jan 2022.

WIKIPEDIA. **Procedimento de um bom churrasco.** [S.l.], 2008. Disponível em: <https://www.classicistranieri.com/pt/articles/c/h/u/Churrasco.html#Procedimentos_de_um_bom_churrasco>. Acesso 07 jan 2022.