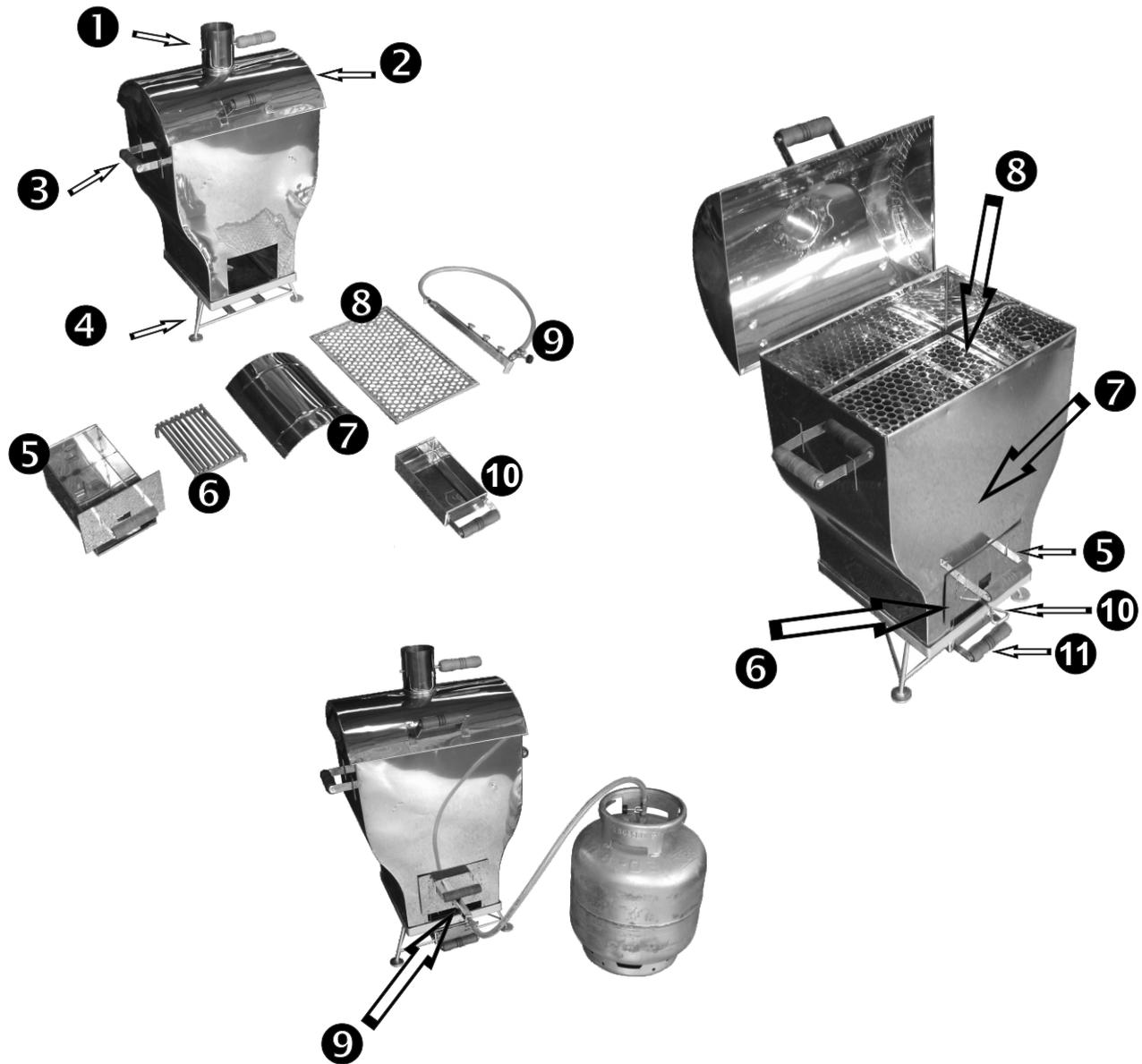


Dicas especiais da Coprometal para você aproveitar melhor a sua churrasqueira a bafo



1 Saída da fumaça - regulagem de calor

2 Tampa superior

3 Pegadores

4 Tripé de sustentação

5 Gaveta do carvão

6 Grelha interna da gaveta do carvão

7 Coifa interna anti-incêndio

8 Grelha para assar

9 Kit gás

10 Coletor de gordura

11

1 - Preparo da churrasqueira

- Para assar carnes na grelha como por exemplo: bisteca, picanha e outros, retirar a coifa interna que fica acima da gaveta do carvão em função da necessidade de calor intenso para o preparo deste tipo de churrasco.
- No caso de se usar bandeja também retire a coifa interna para evitar o duplo isolamento do calor.
- Para se assar carnes gordurosas como por exemplo a costela ou pernil de porco diretamente sobre a grelha, é indispensável o uso da coifa interna que evita que a gordura caia diretamente sobre o braseiro ocasionando incêndios*.

* No caso de incêndio retire a gaveta do carvão da churrasqueira e aguarde até que o incêndio se apague.

DICA: Carnes como a costela ou pernil devem ser assadas em fogo baixo de 3 a 4 horas para se obter uma boa qualidade no assado.

2 - Como acender o fogo (uso de carvão)

- A churrasqueira deverá estar limpa internamente, sem acúmulo excessivo de gordura, já que isto poderá provocar incêndio.
 - Verificar a grelha interna da gaveta do carvão, ela sempre deverá estar com os pés para baixo para que se tenha entrada de ar para o carvão.
 - Abasteça 2/3 da gaveta com carvão, de preferência com pedaços menores de carvão, pois facilitam o acendimento. Jogue álcool sobre o carvão e ateie fogo. De preferência, utilize o acendedor de carvão em bastão, é mais seguro e é facilmente encontrado em supermercados.
- A tampa superior da churrasqueira deverá estar aberta (ilustração n° 1). Após a queima do álcool retire o acendedor e mantenha sempre a gaveta abastecida com 2/3 de carvão. Agora pode-se fechar a tampa superior.
- Realizado todos estes passos pode-se agora colocar os ingredientes a serem assados na churrasqueira.

ATENÇÃO: Jamais jogue álcool ou qualquer substância inflamável sobre o carvão aceso.



Ilustração n° 1

3 - Como utilizar a churrasqueira com gás

- Puxe a gaveta do carvão um pouco para fora, agora introduza o kit gás no pequeno orifício que existe na frente da gaveta do carvão (ilustração n° 3), leve-o até o fundo da gaveta encaixando-o na parte de trás da gaveta onde existe uma saliência, na qual o kit gás deverá ficar travado (ilustração n° 4).
- Faça a ligação do registro do kit gás no butijão de gás, certifique-se de que o registro esteja fechado.
- Abra o registro do kit gás e ateie fogo nos queimadores do kit gás.
- Agora encaixe totalmente a gaveta com o kit gás na churrasqueira, pronto, você já pode acondicionar os ingredientes a serem assados na churrasqueira.

DICA: Para que não se produza fumaça, indica-se o uso do kit gás em conjunto com a bandeja e separador de gordura*. Com o uso do kit gás não se produz a fumaça que é peculiar do uso do carvão, e com o uso da bandeja evita-se a fumaça produzida pela queima da gordura que cai diretamente sobre a coifa interna aquecida quando se assa a carne diretamente sobre a grelha sem o uso da bandeja.

* A bandeja com separador de gordura são vendidos separadamente.

IMPORTANTE: Antes de utilizar o kit gás verifique se não há nenhum vazamento.

ATENÇÃO: O kit gás trabalha com alta pressão, portanto, ligue o seu registro diretamente em um butijão de gás para que se obtenha um perfeito funcionamento. Não o ligue em pontos de gás que utilizem baixa pressão, neste caso o kit gás não funcionará corretamente.

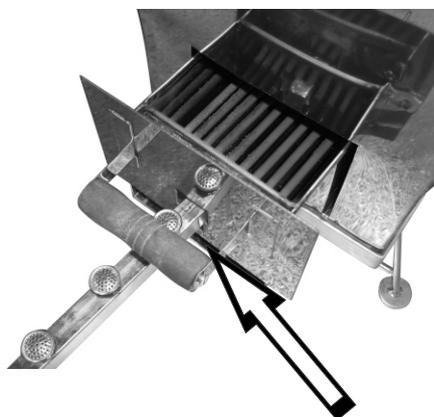


Ilustração n° 3

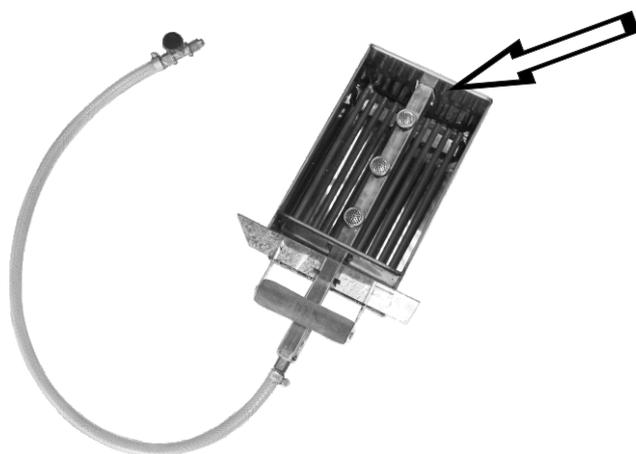
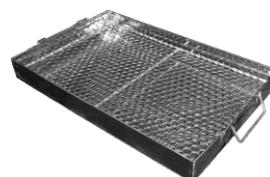


Ilustração n° 4



* Bandeja com separador de gordura. Vendida separadamente.

4 - Procedimentos após o uso

- Deixe a churrasqueira esfriar naturalmente, nunca jogue água na gaveta de carvão para tentar resfriá-la rapidamente, este procedimento poderá provocar danos na mesma.
- Aconselha-se sempre fazer uma limpeza mesmo que rápida após o uso da churrasqueira, pois, embora que a churrasqueira seja de material esmaltado, isto poderá aumentar ainda mais a vida útil da sua churrasqueira. A limpeza poderá ser feita com água quente, detergente e uma bucha, retirando-se o excesso de gordura e sal. Após a limpeza deixe-a secar ao sol.
- Evite o uso de palha de aço no corpo da churrasqueira, pois, seu uso ocasionará riscos no esmalte. Use-a somente na grelha de inox.

5 - Como defumar

- Prepare um pedaço de papelão ou madeira que caiba debaixo da grelha interna da gaveta do carvão, ele servirá de fundo falso para colocação de serragem sobre a grelha dentro da gaveta do carvão.
- Introduza o papelão ou o pedaço de madeira pelo orifício que existe na frente da gaveta do carvão, ele deverá ficar encaixado debaixo da grelha, de modo que possa ser retirado posteriormente (ilustração n° 5).
- Agora coloque uma garrafa ou qualquer objeto em forma de cilindro no centro da gaveta do carvão sobre a grelha, feito isto encha a gaveta com serragem de madeira, preferencialmente de pinho ou eucalipto (ilustração n° 6). Soque bem a serragem, agora retire a garrafa ou o objeto em forma de cilindro, jogue álcool sobre a serragem e ateie fogo (ilustração n° 7). Feito este procedimento, introduza a gaveta do carvão na churrasqueira (ilustração n° 8). Pronto, sua churrasqueira está preparada para receber os ingredientes a serem colocados sobre a grelha para defumar (ilustração n° 9). Após colocados os ingredientes sobre a grelha para serem defumados, feche a tampa.

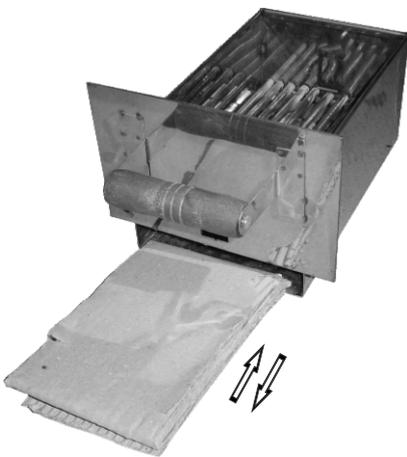


Ilustração n° 5

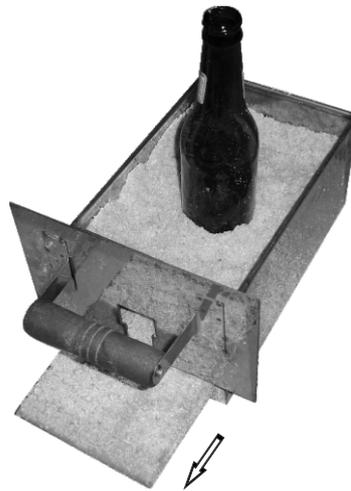


Ilustração n° 6

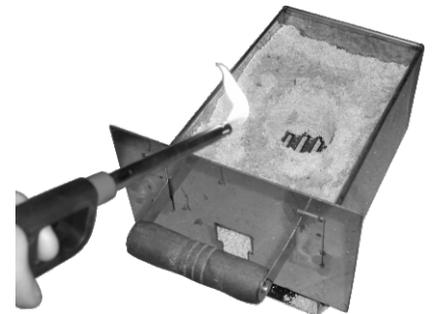


Ilustração n° 7



Ilustração n° 8

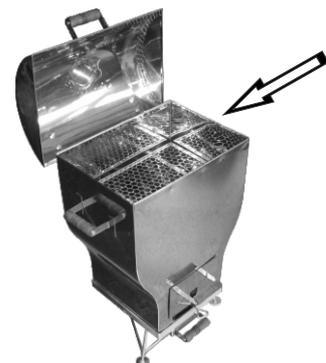


Ilustração n° 9

Boas dicas:

- Para que se possa mover a churrasqueira com facilidade, a Coprometal oferece o kit com rodízios giratórios, o qual é vendido separadamente.



- Na hora de escolher a carne para um assado, procure dar preferência para carnes que contenham capa de gordura, mesmo que depois de assada você a retire. Carnes mais gordurosas propiciam um churrasco mais macio e saboroso.
- Carnes com ossos, como a costela e outras, devem ser colocadas com os ossos em contato com a grelha e as sem ossos como a picanha, alcatra e outras com a camada de gordura sempre voltada para cima.
- Para se assar costela o ideal é usar o sal grosso.
- Para assar peças grandes de costela, picanha inteira... não é necessário que se vire a carne, pois, assam e douram por igual. Peças pequenas: picanha fatiada, lingüiça e bisteca devem ser viradas, mesmo que por poucas vezes, pois, este procedimento proporcionará uma carne mais suculenta.
- Peixe assado em bandeja pode grudar, para evitar isto forre o fundo da bandeja com rodela de batata e cebola.
- Para se obter bons resultados com o assado de massas, fique atento para estas dicas:
Não use produtos gelados para sua elaboração a não ser que a receita indique. Ovos, manteiga e leite devem ser usados na temperatura ambiente para que as massas fiquem mais fofas e apetitosas.
Para se assar massas em bandejas, acenda o fogo na churrasqueira quinze minutos antes de colocar a bandeja na churrasqueira, pois, a churrasqueira deve estar quente para que se obtenha um bom resultado.

Receitas

Pacú a vinagrete

- Junte 2 tomates, 1 cebola, 2 pimentões, 1 lata de milho verde, meio maço de salsinha e meio de cebolinha (os tomates devem estar sem casca e sem sementes). Pique tudo em pedaços bem pequenos, misture tudo e tempere com meia xícara de óleo de oliva, sal e pimenta do reino a gosto.
Abra o pacú ao meio, leve as duas partes para grelhar na churrasqueira Sputnik por 20 minutos com a carne em contato com a grelha. Logo após vire as duas partes com a escama em contato com a grelha, adicione uma boa camada de maionese e distribua o vinagrete em igual proporção. Assar por mais 20 a 30 minutos. Esta receita também serve para o dourado a vinagrete.

Dourado recheado

- Molho (para um peixe de 3 kg):

Caldo de limão (6 limões médios), 1 cabeça grande de alho, sal a gosto, 3 colheres de sopa de shoyu, 1 maço de cebolinha. Bata tudo no liquidificador com meio copo de água. Coloque este molho em uma bacia e mergulhe o peixe já totalmente limpo e o deixe de molho por 6 horas (faça cortes laterais no peixe para que o molho penetre melhor).

Faça uma farofa a base de farinha de milho, contendo vários ingredientes como: azeitonas pretas, ervilha, bacon, milho verde e ovos. Recheie bem o peixe com esta farofa após tê-lo tirado do molho.

Coloque-o em uma bandeja com óleo e um pouco de molho e o leve para assar na churrasqueira Sputnik.

Durante o assado jogue regularmente um pouco de molho na bandeja para que ela não seque.

Assar por aproximadamente 60 minutos em fogo alto.

Pacú ao molho com requeijão

- Corte o pacú de forma que se obtenha 2 metades no sentido do comprimento. Não é preciso tirar as escamas. Coloque-as na bandeja com água e óleo para não grudar, as escamas deverão estar voltadas para baixo. Com um garfo, faça furos na carne e coloque caldo de limão (caldo de 6 limões) e salgue a gosto. Leve o peixe para assar na churrasqueira Sputnik em fogo médio, após aproximadamente 50 minutos retire o peixe da churrasqueira e retire os espinhos junto com a espinha dorsal usando garfos. Remexa a carne do pacú com garfo ou faca, faça um molho tipo vinagrete e espalhe sobre as partes do peixe e em seguida jogue algumas colheres de sopa de requeijão sobre o molho. Leve novamente o peixe ao fogo por mais 15 minutos e sirva com arroz branco.

Picanha do avesso

- Retire o miolo da picanha deixando somente a capa, introduza um arame dentro da capa da picanha até atravessar sua extremidade. Entorte a ponta do arame, puxe-o virando a capa da picanha do avesso. A capa de gordura ficará para dentro, retorne de volta o miolo juntamente com pedaços de bacon. Tempere com sal grosso, meio limão grande e embrulhe no papel alumínio ou celofane. Agora asse na churrasqueira Sputnik por cerca de 1 hora. Retire o papel e deixe assando por mais 20 ou 30 minutos, até dourar. Fatie em forma de bife e sirva.

Costela de boi no parmesão

- Coloque sobre um papel celofane untado de manteiga uma ripa de costela. Adicione sal grosso nas laterais, embaixo e em cima da costela. Embrulhe com folga, pois, ela solta muita gordura e água. Amarre as laterais com barbante. Leve ao fogo alto, após 3 horas retire o papel celofane e bata um pouco para que o sal grosso saia. Recoloque no fogo até dourar. Após isto, sirva jogando queijo parmesão ralado sobre os pedaços. Tempo de preparo: aproximadamente 4 horas.

Obs.: Com a costela enrolada em papel celofane não é necessário usar bandeja, ela pode ser assada diretamente sobre a grelha.

Porco na cerveja

- Corte aproximadamente 6 kg de carne de porco em cubos de aproximadamente 10 cm. Bata no liquidificador 1 lata de cerveja, 12 dentes de alho, 3 cebolas médias, caldo de 6 limões, 3 colheres de mostarda, 1 colher de orégano e sal a gosto. Jogue o tempero sobre a carne cortada em cubos e deixe descansar por no mínimo 5 horas. Coloque a carne em uma bandeja e jogue o molho que sobrou sobre ela, guardando um pouco do molho para uso posterior. Remexa a carne a cada 30 minutos para que ela fique dourada por igual e sempre que preciso, jogue um pouco de molho sobre ela. Tempo de preparo: aproximadamente 2 horas em fogo alto.

Leitão recheado

- 1½ colher de sopa de alho amassado, 1½ colher de sopa de sal, 1½ colher de chá de pimenta do reino, 1 colher de sopa de cravos inteiros, 1 colher de chá de cominho, 2 folhas de louro, 2 xícaras de vinagre, 1 leitão (reserve os miúdos e pique-os). Reserve 1/3 da pasta de alho, com o restante faça um molho de alho juntando os ingredientes acima. Despeje sobre o leitão e deixe-o neste tempero por 24 horas, virando-o de vez em quando. Prepare o seguinte recheio: 250 gr de toucinho em fatias (reserve 6 fatias e pique o restante), frite as fatias de toucinho junto com 1 xícara de presunto defumado picado, 1 xícara de lingüiça defumada picada, os miúdos picados e a pasta de alho que foi reservada. Deixe dourar, mexendo sem parar. Acrescente um pouco de água quando for necessário, até que todas as carnes estejam macias. Junte 1 cebola picada, 1 colher de salsinha, 2 colheres de cebolinha verde cortada e continue fritando até que tudo esteja dourado. Aos poucos, junte 3 xícaras de farinha de mandioca, mexendo sempre. Retire do fogo e junte 3 ovos cozidos picados e 1 xícara de azeitonas sem caroço, cortadas. Verifique o tempero e recheie o leitão. Costure-o. Cubra o leitão com as fatias de toucinho e leve-o à churrasqueira Sputnik numa bandeja. Unte o assado várias vezes com o molho de alho já coado. Quando estiver quase pronto, fure a pele com um garfo para obter um melhor resultado. Para pururucar, depois de pronto o assado despeje óleo bem quente sobre todo o couro.

Picanha especial

- 1 kg de picanha com o corte de sua preferência, sal grosso a gosto e pasta de alho. Tempere a picanha com o sal e leve-a para grelhar na churrasqueira Sputnik até se obter o ponto desejado. Enquanto estiver grelhando vá passando a pasta de alho com o cuidado de não se exagerar na quantidade da pasta.

Chuleta na tábua

- 1 chuleta de 500 gr e sal grosso. Coloque o sal grosso sobre a peça e leve-a na churrasqueira Sputnik. Retire a coifa interna para que a carne tenha contato direto com a brasa da gaveta do carvão. O tempo de assar é de 10 a 15 minutos dependendo do ponto desejado. Dessa forma ela ficará crocante por fora e vermelha por dentro. Sirva com farofa e molho vinagrete.

Frango assado

- 2 frangos médios, cortados ao meio no sentido longitudinal pincelado com ½ xícara de óleo e temperos com sal e pimenta. Leve as 4 partes à grelha da churrasqueira Sputnik com a parte dos ossos voltada para baixo. Pincele de vez em quando com o seguinte molho: leve ao fogo 1 lata de molho de tomate, ½ xícara de água, ¼ xícara de *Karo* (rótulo dourado), 2 colheres (sopa) de margarina, 2 colheres (sopa) de vinagre, 1 colher (sopa) de molho inglês, 2 colheres (chá) de mostarda, 1 colher (chá) de sal. Cozinhe lentamente, mexendo durante 15 a 20 minutos. Unte o frango com este molho conforme ele vai grelhando. Vire-o quando necessário, até ficar macio.

Frango defumado

- Para cada 5 kg de frango proceda da seguinte forma:
Salmora: 1 litro de água, 100 gr de super rendimento, 2 colheres de sobremesa de sal, 1 colher de sobremesa de açúcar, 1 colher de sobremesa de condimento califórnia. Preparo: Após limpar bem o frango, injetar com o auxílio de uma seringa a salmora no frango, com cerca de 20 agulhadas, sempre debaixo para cima. Deixar de molho na salmora por 24 horas. Após isso, lavar em água corrente e mergulhar por uns instantes numa mistura de água e vinagre, na proporção de 1:1 (1 copo de água + 1 copo de vinagre

branco). Em seguida retirar o frango da mistura e colocá-lo em pé com a cavidade para baixo para escorrer bem. Após isso, passar condimento de bacon por todo o frango e colocá-lo dependurado pelos pés na churrasqueira Sputnik e deixá-lo sob fumaça por cerca de 8 horas (o ponto ideal é quando o defumado atingir a cor de "whisky" ou caramelo escuro).

Obs.: O defumado deve ser consumido dentro de uma semana, mantendo-o refrigerado. Caso queira guardá-lo por tempo maior, deve ser congelado. Os condimentos de bacon, califórnia e super rendimento são encontrados em casas especializadas em temperos para lingüiças. Demais defumados como cupim, lagarto, etc... deverão passar pelo mesmo processo descrito acima.

Bacon e costela defumados

- Deixar submersos em salmora forte (água + sal) por 6 horas, escorrer bem e colocar na geladeira. Depois de gelado, passar nas peças a mistura de 2/3 de sal por 1/3 de condimento de bacon (para 10 kg de toucinho de barriga, 200 gr de sal e 70 gr de condimento de bacon). Levar à churrasqueira Sputnik e defumar por 12 horas. Caso queira fatiar o bacon, deixar gelar bem após a defumação e fatiá-lo.

Obs.: Caso queira diminuir o tempo de defumação, colocar algumas pedras de carvão junto com a serragem de madeira. Quando o defumado não estiver no ponto após a queima da gaveta de serragem, deve-se preparar outra gaveta de serragem repetir a defumação.

Lingüiça defumada

- Colocar somente sob efeito da fumaça por cerca de 3 horas. Carnes ou outras peças já temperadas podem ser feitas como a lingüiça, só variando o tempo de acordo com o tamanho das peças.

Obs.: Quando for defumar é melhor sempre que possível desossar, principalmente se forem peças grandes, pois, o risco de deterioração é maior quando se defuma com ossos.

Pizza

- 1 kg de farinha de trigo, 1 xícara de óleo, 1 colher (sopa) de açúcar, 2 ovos, 2 tabletes de fermento, 1 copo de leite morno, 1 copo de água morna, 1 pitada de sal. Junte todos os ingredientes, amasse e deixe crescer por meia hora. Estique a massa com rolo e coloque em formas untadas. Deixe crescer novamente. Leve a massa para pré-assar na churrasqueira Sputnik. Depois de pré-assadas as massas faça a cobertura das pizzas a gosto e leve-as para assar novamente na churrasqueira. Esta receita rende 4 pizzas.

Pães de leite

- 1 kg de farinha de trigo, 3 ovos, 2 copos de leite, 1 copo de óleo, 3 colheres de fermento, 3 colheres de açúcar, 1 colher de sal. Coloque o leite morno, fermento, óleo, ovos, sal e açúcar no liquidificador. Após isso despeje numa vasilha e vá juntando farinha até dar o ponto. Sove bem e deixe a massa crescer. Faça os pãezinhos e deixe-os crescer novamente. Pincele-os com gema e café e leve para assar na churrasqueira Sputnik, já pré-aquecida (bem quente).

Obs.: Não é necessário untar a forma.



coprometal

Av. Tancredo Neves, 735 - Cep 85.805-000 - Cascavel - PR
Telefone: 45-3223-2322 - e-mail: coprometal@coprometal.com.br
www.coprometal.com.br