

## **Parabéns! <sup>[SEP]</sup> Você acabou de receber os burgers do Buzina e agora o hamburgueiro é você! Seguem algumas dicas:**

**ARMAZENAMENTO:** Nós enviamos a carne (ou veggie) frescos da mesma forma que usamos no Buzina. Os ingredientes tem data de validade e é importante mantê-los refrigerados. A carne (ou veggie) é fechada a vácuo para melhor conservação. Uma vez aberto consumir imediatamente ou congelar\* se não tiver outra opção.

\* Caso esteja congelado é recomendável tirar do freezer com 24 horas de antecedência e deixar descongelando na geladeira antes de usá-lo.

**MODO DE PREPARO:** Vamos utilizar uma frigideira que todos tem em casa (mas os hambúrgueres podem ser feitos na churrasqueira, chapa ou grelha).

1. Aqueça sua frigideira em fogo alto. Tire a manteiga da geladeira para deixar em temperatura ambiente, assim fica fácil de passar no pão.
2. Quando a frigideira estiver quente, em torno de 210-240\* graus, coloque o hambúrguer com um fio de óleo, tempere com sal e pimenta e deixe. Quanto menos você virar e mexer, melhor a caramelização (crostinha) que vai se formar e mais uniforme a cocção.

\* Dica: se você não tiver um termômetro, coloque a palma de sua mão aberta a uns 10 cm de distância da área de cocção e por 10 segundos, se o calor estiver muito forte, está na temperatura ideal! Pode segurar sua mão por mais tempo? Então não está quente o suficiente!)

Guia com referência dos tempos para o ponto da carne (pode variar de acordo com a forma de cocção e intensidade de fogo):

**CARNE Mal passado:** 2 min de cada lado e 2-3 min de descanso\* **Ao ponto:** 3 min de cada lado e 2-3 min de descanso\* <sup>[SEP]</sup> **Bem passado:** 7-9 min de cada lado e 1-2 min de descanso\*

\* O descanso da carne deve ser feito fora da frigideira, se possível, sobre uma grade que permita que a carne solte um pouco seu “suco”. O descanso ajuda evitar que seu hambúrguer fique pingando líquido na hora de comer e também ajuda na suculência.

3. Passe a manteiga nos pães e dê uma leve tostada, deixe-os separados numa área morna, perto do fogão por exemplo.
4. Depois do descanso volte a carne para a frigideira, coloque 2 fatias de queijo, jogue um pouco de água e abafe com uma tampa côncava até derreter o queijo.

Bom apetite!