



FACULDADE MADRE THAIS
CURSO DE GASTRONOMIA

Lucas Oliveira Bombinho Silva

HAMBÚRGUER GOURMET
DESCONSTRUÇÃO: VIRADO A PAULISTA

Ilhéus - BA
2019

Lucas Oliveira Bombinho Silva

HAMBÚRGUER GOURMET
DESCONSTRUÇÃO: VIRADO A PAULISTA

Relatório acadêmico apresentado como parte da disciplina Pesquisa e Inovação, ministrada pelo Prof. André Cabral, referente à elaboração de prato autoral no Curso Superior de Tecnólogo em Gastronomia da Faculdade Madre Thaís.

Orientadora: Jéssica Ambrósio

SUMÁRIO

1. AGRADECIMENTO	4
2. INTRODUÇÃO	5
3. DESENVOLVIMENTO.....	6
3.1. HISTÓRIA DO HAMBÚRGUER.....	6
3.2. QUANDO O HAMBÚRGUER FOI INVENTADO.....	7
3.3. ONDE FOI INVENTADO O HAMBÚRGUER.....	7
3.4. POR QUE O HAMBÚRGUER FOI INVENTADO.....	7
3.5. A EVOLUÇÃO DO HAMBÚRGUER.....	8
3.6. O HAMBÚRGUER NOS DIAS ATUAIS.....	9
3.7. OS TIPOS DE HAMBÚRGUER.....	10
3.7.1 O HAMBÚRGUER GOURMET.....	10
3.8. A ORIGEM DO VIRADO Á PAULISTA.....	12
3.9. VIRADO À PAULISTA PATRIMÔNIO IMATERIAL.....	13
4. OBJETIVO GERAL.....	14
4.1. OBJETIVO ESPECÍFICO.....	14
5. JUSTIFICATIVA.....	14
6. MÉTODOS E TÉCNICAS UTILIZADAS.....	15
7. CONCLUSÃO.....	19
8. CROQUI	20
9. RECEITA: HAMBÚRGUER VIRADÃO.....	21
10. REFERÊNCIAS.....	22

1. AGRADECIMENTO

Primeiramente gostaria de agradecer a Deus. Agradeço a minha orientadora Jéssica Ambrósio por me incentivar e aceitar conduzir o meu trabalho de pesquisa. A todos os meus professores do curso de gastronomia da Faculdade Madre Thaís pela excelência da qualidade de técnicas de cada um.

Aos meus pais que estiveram ao meu lado me apoiando ao longo de toda trajetória. A minha companheira Brenda Santos pelo apoio, compreensão e paciência demonstrada durante o período do projeto.

A todos que diretamente ou indiretamente fizeram parte da minha formação, o meu muito obrigado.

2. INTRODUÇÃO

Reza a lenda que o hambúrguer foi criado na Alemanha, na cidade de Hamburgo, mas foi nos Estados Unidos nos anos de 1920 que começou a se popularizar, foi aí que veio o MC Donald's, inspirado muito no fordismo, que é aquela linha de produção em série, para você aumentar a produtividade, criada por Ford. Já no Brasil, chegou em 1948 e foi através do Bob's, isso em Copa Cabana no Rio de Janeiro, a primeira lanchonete em estilo americano da cidade.

Ele foi criado para suprir uma necessidade da época onde as pessoas estavam com menos tempo livre para preparar seus alimentos, devido ao grande avanço da industrialização, com isso houve a necessidade de criar um tipo de comida rápida e fácil de preparar, hoje popularmente conhecida como fast food que quer dizer, literalmente, comida rápida. Trata-se de um setor diferenciado no serviço de alimentação, onde a padronização, a mecanização e a rapidez, além da garantia da procedência dos ingredientes, atraem os clientes (PACIEVITCH, s.d.)

Nos dias atuais os hambúrgueres caíram no paladar do mundo inteiro. Porém nas últimas décadas, as exigências e o refinamento do paladar dos consumidores tem se aprimorado juntamente com a valorização e o reposicionamento da gastronomia brasileira. Hoje as pessoas buscam receitas menos gordurosas e mais equilibradas, com o emprego de insumos mais nobres, combinações criativas e com características gourmet, os mais conhecidos como hambúrgueres artesanais.

3. DESENVOLVIMENTO

3.1. HISTÓRIA DO HAMBÚRGUER

Relatos a respeito do surgimento do hambúrguer, que ele foi inventado nos Estados Unidos, por imigrantes alemães, que embarcaram no porto da Hamburgo rumo aos Estados Unidos. Por isso, a origem do nome Hambúrguer. Hoje, o hambúrguer é um ícone da culinária americana. Em 1836, no restaurante Del Monico's, em Nova Iorque, o hambúrguer ganhou, pela primeira vez, estatuto de iguaria e passou a constar no cardápio, entre duas fatias de pão, já em formato de sanduíche (ENGENHARIA DO HAMBÚRGUER, 2012).

Mas antes de oficializar a invenção do hambúrguer em 1904, também deveríamos levar em conta que antes disso, surgiram seus ingredientes principais que são o pão e a carne moída, ingredientes inventados antes de sua junção. A invenção da carne moída vem do século XVII, quando tribos nômades da Ásia Ocidental, conhecidas com Tártaros, desenvolveram a técnica de moer carne bovina dura e de má qualidade, para torná-la mais digerível. Quanto ao pão, este foi inventado a mais de 12 mil anos, segundo os historiadores (ENGENHARIA DO HAMBÚRGUER, 2012).

Conforme relatos de historiadores, os primeiros a apreciarem o hambúrguer nos Estados Unidos, foram os marinheiros, para mastigarem algo enquanto trabalhavam arduamente. O hambúrguer é uma invenção genuinamente norte-americana, Josh Ozersky não tem dúvidas. Em seu livro *"The Hamburger"*, lançado em 2008, o escritor atribui a Walter Anderson, dono da lanchonete White Castle, a invenção do hambúrguer moderno, como é hoje conhecida. Em 1916, Anderson aprimorou as receitas de hambúrgueres que já havia provado até chegar àquele sanduíche tipicamente norte-americano, reconhecido no mundo inteiro. Ele passou a vendê-lo em sua lanchonete a preços populares (US\$0,05 a unidade), fazendo um tremendo sucesso (OZERSKY, 2008). Só que o mais curioso no livro é que Ozersky não conseguiu desvendar quem foi o

inventor do hambúrguer. Isso porque cinco pessoas diferentes juram ter sido os primeiros a fazer o sanduíche (OZERSKY, 2008).

3.2. QUANDO O HAMBÚRGUER FOI INVENTADO

Aparentemente, ele surgiu no final do século XIX, porém foi popularizado através de redes de lanchonetes especializadas no assunto, no início do século XX, nos Estados Unidos.

Em 1904, nos Estados Unidos, na feira mundial de Saint Louis, capital de Missouri, foi apresentada oficialmente esta iguaria ao público americano, esta iguaria que trinta anos depois iria se tornar um verdadeiro símbolo do país: o hambúrguer (OZERSKY, 2008).

3.3. ONDE FOI INVENTADO O HAMBÚRGUER

Por ter sido apresentado oficialmente na feira mundial de Saint Louis nos Estados Unidos, mesmo que trazido por imigrantes alemães de Hamburgo na Alemanha, quem levou a fama da invenção e todos os créditos, foram os americanos.

Foi também nos Estados Unidos, em 1921, que surgiu a primeira franquia de lanchonetes com o nome de White Castle, para comercializar hambúrgueres cozidos a vapor e cebola, por apenas 5 centavos de dólar. Assim por ter um valor bem acessível, logo o hambúrguer se tornou ainda mais popular.

As primeiras lanchonetes eram pequenas e com até 2 funcionários que faziam de tudo, entre preparar o hambúrguer e registrar as vendas, porém, 10 anos depois, isso mudou de tal forma que foram criados os drive-ins com grandes estacionamentos, para dar conta dos motoristas famintos, geralmente acompanhados de suas famílias (OZERSKY, 2008).

3.4. POR QUE O HAMBÚRGUER FOI INVENTADO

O Hambúrguer foi criado para suprir uma necessidade da época, onde as pessoas estavam com menos tempo livre para preparar seus alimentos, devido ao grande avanço da industrialização nos Estados Unidos e uma grande

demanda de trabalho, com isso os cidadãos americanos tinham muito trabalho e menos tempo para preparar suas refeições, por este motivo houve a necessidade de criar um tipo de comida rápida e fácil de preparar, hoje popularmente conhecida como fast food. Então foi criado o hambúrguer, que na época continha apenas pão e carne moída. Esta invenção deu tão certo, que ela continua presente na vida da maioria das pessoas que costumam comer em lanchonetes de fast food nos dias atuais (ENGENHARIA DO HAMBÚRGUER, 2012).

3.5. A EVOLUÇÃO DO HAMBÚRGUER

Com a revolução industrial no início do século XX, houve uma demanda e popularização de comidas rápidas para trabalhadores das grandes cidades. Pessoas com jornadas de trabalho cada vez mais extensas, comer um sanduíche passou a ser a opção mais prática, apesar de pouco nutritiva.

Mas a ideia de colocar outros recheios no pão é bem mais antiga. Vem de antes de Cristo, desde os rituais de Pessach, a páscoa judaica, onde já se fazia uma mistura de pão com alguns tipos de embutidos. Em inúmeras culturas, já se comia pão misturado com alguma coisa; o próprio formato e a proposta da criação do pão, favorece isto.

Sendo assim, com o passar dos anos, após a popularização do hambúrguer, a variedade de sanduíches e seus recheios aumentou com o surgimento das grandes redes mundiais de fast food. A partir da fórmula básica de carne moída e pão, surgiram variações e o sanduíche ganhou apelidos diferentes, de acordo com o recheio introduzido nele.

Com o passar dos anos, a rede White Castle que comercializava hambúrgueres cozidos a vapor e cebola, por apenas 5 centavos de dólar, inspirou outros investidores a abrirem outras franquias de fast food, como lanchonetes e drive-ins. O conceito de fast-food foi introduzido no Brasil em meados do século XX, quando, de acordo com Danski (2008), a América Latina passava por um momento de crises estruturais e conjunturais, que levou os países a aliar-se ao modelo econômico dos Estados Unidos, em detrimento da maior intervenção estatal.

Já no Brasil, este iguaria chegou décadas mais tarde de sua descoberta, em 1952 no Rio de Janeiro, através do tenista americano Robert Falkenburg, foi fundada a primeira lanchonete de fast food no Brasil, que utilizava os mesmos moldes norte americanos, que fabricava sorvete exclusivamente de sabor baunilha, em máquinas importadas dos EUA. Esse seria o nascimento da rede Bob's no Brasil, uma alusão ao nome do empresário, Robert. A primeira loja Bob's lançou no Brasil o tradicional hot dog (cachorro-quente), hambúrguer, milk-shake e sundae (BOB'S, 2017).

Com a concorrência cada vez maior, também aumentaram a variedade de recheios que poderiam acompanhar o pão com hambúrguer, foram incluídos posteriormente, alface, tomate, pickles, mostarda, catchup, bacon e uma infinidade de outros ingredientes para satisfazer o gosto da clientela que está cada vez mais exigente. Os alimentos do tipo fast-food são um atrativo, porque poupam, tempo e trabalho, dois quesitos primordiais na atualidade. Entretanto, essas iguarias estão mais ajustadas com o estilo de vida contemporâneo, rápido e fácil, do que com a relevância nutritiva da comida, pois possuem valor nutricional inferior aos alimentos frescos e sem processamento (SOUZA; HARDT, 2002).

3.6. O HAMBÚRGUER NOS DIAS ATUAIS

Atualmente os hambúrgueres, que caíram no paladar do mundo inteiro, são vendidos em franquias espalhadas praticamente em todos os países. Mas recentemente, e em especial nas últimas duas décadas, as exigências e o refinamento do paladar dos consumidores têm se aprimorado juntamente com a valorização e o reposicionamento da gastronomia brasileira. Entre os mais queridos do fast food, sem dúvida o hambúrguer é o grande líder nesse quesito.

Hoje em dia, as pessoas buscam receitas menos gordurosas e mais equilibradas, com o emprego de insumos mais nobres, combinações criativas e com características gourmet.

Desta forma, foram criados outros tipos de hambúrgueres para um público ainda mais variado e mais exigente, incluindo receitas de chefs de restaurantes

renomados para que o hambúrguer possa alcançar todos os tipos de públicos e satisfazer todos os tipos de paladares (Guia do hambúrguer, 2018).

3.7. OS TIPOS DE HAMBÚRGUER

Os tipos de hambúrgueres são diferenciados pela forma de preparado. Desta maneira podemos classificar os tipos de hambúrgueres em:

- Gourmet: Basicamente são sanduíches que utilizam receitas pontuais, refinadas, que não são encontradas facilmente em nenhum outro fast-food da categoria. O termo gourmet está diretamente ligado ao tipo de ingrediente, sua qualidade e origem. Desta forma um hambúrguer gourmet é um sanduíche diferenciado, considerado especial, sofisticado ou premium.
- Vegetariano: Não utiliza nenhum tipo de carne animal.
- Tradicional: Utiliza os ingredientes tradicionais, encontrados na maioria dos fast-food da categoria.
- Caseiro: Feito artesanalmente, geralmente em casa com ingredientes comprados no mercado ou açougue.
- Light: Na receita, utilizam-se ingredientes de baixa caloria.

3.7.1. O HAMBÚRGUER GOURMET

O hambúrguer gourmet se relaciona com a alta gastronomia, capaz de se diferenciar pela qualidade dos ingredientes, a sua produção vem se expandindo a cada dia e, atualmente, o produto já é considerado, por muitos consumidores com paladar refinado, uma opção para substituir uma refeição, tanto diurna quanto noturna.

A palavra apareceu, inicialmente, em um livro gastronômico de 1825 e está relacionada a um ingrediente, um prato ou uma preparação mais requintada, que esteja associada a um ideal de cultura nas artes culinárias.

Isso significa que, originalmente, o termo se associa a uma comida da alta gastronomia, ou seja, feita por meio de preparações específicas e, em especial, com ingredientes mais nobres e cheios de qualidade.

Eles são produzidos de uma forma mais manual e caseira. As carnes são feitas com técnicas profissionais e, em geral, no próprio estabelecimento. Nelas, utilizam-se somente um blend de carne com uma determinada porcentagem de gordura, que assegura a suculência e o sabor do produto.

Para utilizar a palavra gourmet dentro da gastronomia, é essencial que ter uma identificação cultural e buscar elementos que estejam por trás de produtores que saibam valorizar cada etapa de cultivo do alimento, como os pequenos produtores orgânicos. Além disso, é elementar conhecer as técnicas de preparo e utilizá-las respeitando a necessidade de cada ingrediente.

3.8. A ORIGEM DO VIRADO À PAULISTA

A primeira vez que um documento histórico citou o virado à paulista foi em 1602, quando o bandeirante Nicolau Barreto descreveu o prato que saboreava durante uma expedição.

A receita prática era própria dos exploradores e viajantes da região no período colonial, e teria surgido espontaneamente: ao lado das armas e ferramentas, eles transportavam farnéis de feijão cozido, farinha de milho, carne seca e toucinho. Os ingredientes acabavam se misturando com o chacoalhar dos animais usados para o transporte, formando um prato único gostoso e com muita substância.

Apesar da origem na insalubridade, o virado logo passou a ser apreciado como iguaria. Em documento de 1788, o explorador Francisco José de Lacerda e Almeida relatou que era “o melhor guisado do mundo”. Até mesmo o imperador D. Pedro I estaria entre os fãs do prato – há várias histórias que dizem que ele comeu virado em uma fazenda no Vale do Paraíba, poucos dias antes de proclamar a Independência do Brasil (EQUIPE GOLD 360, 2017).

A comida desse período, marcado pela precariedade do abastecimento de produtos importados, tanto de Portugal como de outras regiões do Brasil, resultou, sobretudo, da coleta, da caça e da pesca, das roças deixadas por

índios e bandeirantes e das hortas e criações de quintal que o português implantou, seguindo tradição de sua terra natal. Tudo indica que o alimento nativo predominou em relação ao importado, escasso e sujeito a pesadas taxas, como atestam os registros de almotaçaria da época. As técnicas de conservação do alimento tinham grande importância, e a farinha de milho ou de mandioca, as carnes conservadas na própria gordura, salgadas ou secas, eram fundamentais para as viagens e para as mesas no dia-a-dia.

Os tropeiros empreendiam longas viagens abastecendo as capitanias, sobretudo as Minas. As tropas se sujeitavam a estradas precárias, aos salteadores, às intempéries, tornando o abastecimento difícil e de alto custo. Carregavam sua própria cozinha, cozinhavam o feijão e comiam-no com torresmo e farinha, seguido de rapadura ou melado, chá ou café. Com as carnes secas, salgadas, ou alguma caça faziam paçocas e farofas. No final do século XVIII, o charque vindo dos pampas gaúchos ampliou a disponibilidade de carnes para as viagens (ABDALA, Mônica C.,1997).

Nessa conjuntura, o porco era o centro da economia doméstica, do animal aproveitava-se tudo: desde a carne até a banha, o mocotó, o sangue, as tripas, enquanto a pele e os pés, as orelhas, o rabo e o focinho eram misturados ao feijão.

A carne de gado bovino era escassa, vinha das regiões criadoras na fronteira norte de Minas, onde se desenvolveu o hábito de salgá-la e deixá-la no sereno – “carne de sol” ou serenada. Comiam-na assada ou preparavam na sob a forma de paçoca.

Destaca-se, nesse momento, um estilo da cozinha mineira, baseado na predominância do milho sobre a mandioca. Desde o milho verde, cozido ou assado, ou feito como mingau, até o fubá – angu, mingau, bolo, cobu etc. O milho estava presente em todas as refeições.

Os relatos de viajantes do século XIX também apontaram a predominância da farinha de milho em relação à de mandioca. Além disso, o milho era a principal fonte de alimentação para os animais criados em quintais, como porco e galinha, e para os muares das tropas.

Feijão e farinha misturados, utilizando a técnica do cozimento na panela, habitual entre portugueses, provavelmente constituem a origem do tutu, com os acréscimos do alho e toucinho que eles nos ensinaram.

O tutu à mineira na verdade é uma adaptação do virado, que os bandeirantes levaram a Minas Gerais durante as expedições. Enquanto o virado à paulista tradicional leva feijões inteiros e é uma refeição completa, com vários ingredientes, o tutu tem feijões triturados e é servido com torresmo ou costelinha.

Apesar de hoje em dia o prato de São Paulo incluir farinha de mandioca em algumas receitas, era feito originalmente com farinha de milho. Já o tutu mineiro tradicional era sempre feito com a farinha de mandioca crua.

3.9. VIRADO À PAULISTA PATRIMÔNIO IMATERIAL

O Virado à paulista, tradicional prato servido às segundas-feiras nos restaurantes, foi reconhecido como patrimônio imaterial do Estado de São Paulo.

O reconhecimento feito pelo Condephaat (Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Governo do Estado de São Paulo) visa preservar a tradição e fortalecer sua importância do prato para a história do Estado.

O Virado à paulista, originalmente composto por feijão engrossado por farinha de milho ou de mandioca e toucinho de porco, marcou a formação do território nacional. Sua origem data do século 17, na época do Brasil Colônia, como forma de alimentação nas monções e bandeiras.

Durante as expedições, alimentos como o feijão, a farinha de milho, a carne-seca e o toucinho chacoalhavam e ficavam “revirados”, dando origem à iguaria. A diversidade do território paulistano também está presente na história do Virado, que carrega alimentos de origens indígenas, portuguesas, africanas e italianas.

Com o tempo, a iguaria se modificou e ganhou arroz, bisteca, torresmo, couve, ovo frito, banana e linguiça, com algumas adaptações de restaurante para restaurante.

As justificativas do Condephaat para o reconhecimento do Virado giram em torno de sua importância nas viagens de expansão do território brasileiro. O prato agrega séculos de encontros de culturas, de tradições, de conhecimento e de prazer sensorial, que formaram a diversidade de São Paulo. Deste modo,

ele pode ser considerado uma expressão da identidade cultural e da formação histórica e demográfica do estado de São Paulo e territórios vizinhos.

O virado à paulista é o prato feito mais antigo do estado de São Paulo, e continua sendo um dos mais pedidos nos bares e restaurantes da região. Não é à toa: da mesma maneira que a receita sustentava bandeirantes em suas expedições, hoje pode deixar qualquer um satisfeito com sua mistura de feijão, carne, ovo, banana e farinha.

4. OBJETIVO GERAL – FAZER A RELEITURA INSPIRADA NO “VIRADO A PAULISTA”

3.1. OBJETIVO ESPECÍFICO

- Trazer para a atualidade uma maneira inovadora para apresentação de um prato que se tornou patrimônio imaterial da cidade de São Paulo.
- Difundir o prato através da tendência dos hambúrgueres gourmet, que tem ganhado espaço no cenário gastronômico. Por conta da sua exigência na escolha de ingredientes selecionados, cheios de inspiração e uso de técnicas da alta gastronomia.
- Inspirar chefes de cozinha a buscar através de pratos que fazem parte da história do Brasil, inspiração para criação de novas possibilidades, levando a gastronomia brasileira a um nível elevado.

5. JUSTIFICATIVA

Quando se trata de história e tradições da mesa brasileira, o virado à Paulista tem seu lugar garantido, um dos pratos mais antigos da cozinha Paulista, criado na época das entradas, bandeiras e monções, no Brasil Colônia. Com seu sabor de prato tradicional, característicos por sua sustança e favorito por operários e trabalhadores nas suas rotinas diárias, se tornou patrimônio imaterial.

Pensando nisso, com a evolução dos dias atuais onde cada vez mais as pessoas buscam estarem antenadas com as tendências gastronômicas, onde sofisticação e o comer bem se tornou prioridade. O hambúrguer caiu no gosto da população por sua praticidade e funcionalidade.

Foi então que ao percorrer as várias regiões do Brasil, conhecendo suas gastronomias que o virado à Paulista se tornou inspiração para criação do hambúrguer que venha transmitir história, tradição, experiências em sabores, uso de técnicas da alta gastronomia e com a cara do Brasil.

6. MÉTODOS E TÉCNICAS UTILIZADAS

Para a confecção do Hambúrguer inspirado no “Virado a Paulista”, foi preciso o uso de métodos e técnicas da cozinha brasileira para que se fosse obtido um resultado desejado nessa releitura. O prato que teve como origem no século XVI, era composto por feijão, farinha de milho ou de mandioca e toucinho de porco. É cheio de detalhes bem característicos do prato, que o torna um clássico da cozinha brasileira.

Trazendo para a atualidade, onde a praticidade e funcionalidade nos faz encontrar facilidade nesse processo, dá espaço para a criatividade, estimula os sentidos e cria uma relação lúdica com a culinária, que passa a ser prazerosa. Os elementos utilizados no “Hambúrguer Viradão” foram: feijão, banana empanada, o torresmo, o couve, a carne suína, a linguiça suína e ovo com gema mole, texturas e sabores que o farão experimentar e sentir a sensação de estar saboreando o Virado à Paulista de uma maneira diferente.

Ovo: a gema foi separada da clara, onde foi curada por volta de 1 hora para que se mantenha firme por fora e mole por dentro, para que isso ocorra é necessário colocar a gema coberta por sal e pôr um pouco de açúcar para que tenha um equilíbrio no sabor mantida refrigeração. A clara foi batida em neve e colocada em uma frigideira com uma pitada de sal, juntamente com a gema após ter sido curada, em seguida colocada no forno pré-aquecido 160° por volta de 6 minutos, essa técnica também é conhecida como “Ovos à la Rússia”.

Torresmo: feito com a pele de porco com gordura (toucinho) cortado em pequenos pedaços e frita até ficar crocante. Tendo a sua origem na culinária portuguesa, no Brasil é um típico da região de Minas Gerais, mas apreciado no mundo inteiro, caracterizado por sua crocância.

Aioli de couve: molho típico da França, composto principalmente de alho, azeite e gema de ovos. No aioli de couve, colocou-se o alho, azeite e alecrim embrulhados em papel alumínio (feito uma trouxinha), colocados no forno por alguns minutos para que o alho asse e saborize com o azeite e alecrim, em seguida acrescentados ao leite gelado, juntamente com a couve, uma pitada de sal, pimenta do reino e por fim processados com fio de óleo de milho até dar o ponto.

Blend suíno: o blend nada mais é do que uma mistura de carnes para que se obtenha um resultado surpreendente em sabores. Nesse foram usadas às carnes provenientes do porco, 25% de bacon, 25% de linguiça e 50% de lombo. Mistura para se obter a suculência e sabor desejado.

Contudo, o hambúrguer pode se tornar uma receita mais saborosa se confeccionado com ingredientes de qualidade e preparado de maneira artesanal, principalmente se for guarnecido harmonicamente por acompanhamentos frescos ricos em sabor. O hambúrguer artesanal utiliza cortes de diferentes carnes, não sendo somente a bovina, mas também a suína e a de aves, podendo também ser feito pela mistura entre os cortes, popularmente denominado como blend (GUIA DO HAMBÚRGUER, 2015).

A carne deve ser picada na faca ou passada uma única vez na parte mais grossa do moedor, para que não fique pastosa. Os temperos devem ser frescos. O seu formato deve ser adquirido de forma manual, moldando a carne com as mãos. No momento do preparo deve-se utilizar uma grelha ou chapa de metal em fogo alto para selar a carne e manter o suco no interior (GQ BRASIL, 2018)

Banana da terra empanada com queijo meia cura: cultivada em 130 países, a banana é originária do sudoeste da Ásia, e atualmente cultivada em

praticamente todas as regiões tropicais do planeta. Muito tradicional em Minas Gerais, o queijo meia cura possui sabor marcante, e uma leve acidez.

A banana foi cozida sem casca até ficar macias e secas com papel toalha, amassada e reservada até esfriar. Em um aro forrado por plástico filme, foi colocada uma camada de banana amassada, um pedaço de queijo meia cura de 50g e coberto com mais uma camada de banana, em seguida levada para refrigerar até ficar firme, depois de firme, foi passada no ovo batido, na farinha de trigo e no ovo novamente e por fim na farinha de rosca para que seja frita em imersão, para que fique dourada e crocante.

Segundo Ordóñez (2005), o processo de elaboração dos produtos cárneos empanados implica nas operações de moagem, mistura moldagem, e recobrimento com um sistema de cobertura específico composto de amido na forma de farinha e água. Os empanados apresentam características sensoriais muito importantes como: sabor, textura (crocância), cor, aparência e odor. Também oferecem inúmeras vantagens como, menor perda durante o cozimento e melhor aproveitamento dos músculos de menor valor comercial, agregando valor a matéria-prima, pois possuem tamanhos e forma apropriados VEIT et al., 2011).

Pão de feijão: o cultivo do feijão é bastante antigo. Com a chegada dos portugueses, agregaram a esta refeição e a espalharam por todo Brasil. Para essa receita do pão de feijão, foi usado o método direto, onde foi triturado os ingredientes secos, foi batido o feijão com caldo e o alho e acrescentado aos ingredientes, depois de mexer colocou o ovo e a manteiga, sovado até a massa ter ficado lisa. Levado para fermentação em local aquecido e fechado, depois da primeira fermentação abriu a massa no processo de degasagem, modelou e foi colocado para crescer mais um pouso antes de assar.

O pão representa as necessidades em geral, as condições de vida; na oração, remete à colheita do esforço ordinário – "o pão nosso de cada dia" –; na linguagem popular, "o ganha-pão" define a atividade que garante a sobrevivência. "Perder o gosto pelo pão" significa a perda da disposição de viver. Personagem central na alimentação medieval, conferia uma posição social singular à figura do moleiro, que, livre das amarras da servidão,

anunciava uma liberdade de trânsito e informação vista com grande desconfiança (Ginzburg, 1987).

7. CONCLUSÃO

A alimentação apesar dos avanços tecnológicos que ocorreram em todo mundo não pode ser observada como um ato de ingestão, não se traduz apenas em uma necessidade física. De fato, além disso, é uma maneira prazerosa em se alimentar. A gastronomia de certo modo lembra as comidas de mãe, pois “É a arte de cozinhar de modo que se dê o maior prazer a quem come” (Ferreira, 2001: 343).

E é nesse sentido que podemos concluir que o olhar da gastronomia vem trabalhando os hábitos alimentares e mostrando que é possível através de pratos emblemáticos como o “Virado a Paulista” a possibilidade de reinventar um prato que é parte da nossa história e da cultura paulista, trazendo para a atualidade, onde a praticidade e funcionalidade nos faz encontrar facilidade nesse processo, dar espaço para a criatividade, estimula os sentidos e cria uma relação lúdica com a culinária.

Por intermédio da tendência do hambúrguer gourmet, que se dá a um estilo de culinária mais elaborada, requintada, feita de técnicas da alta cozinha e bastante criteriosa na escolha de produtos de qualidade.

8. CROQUI

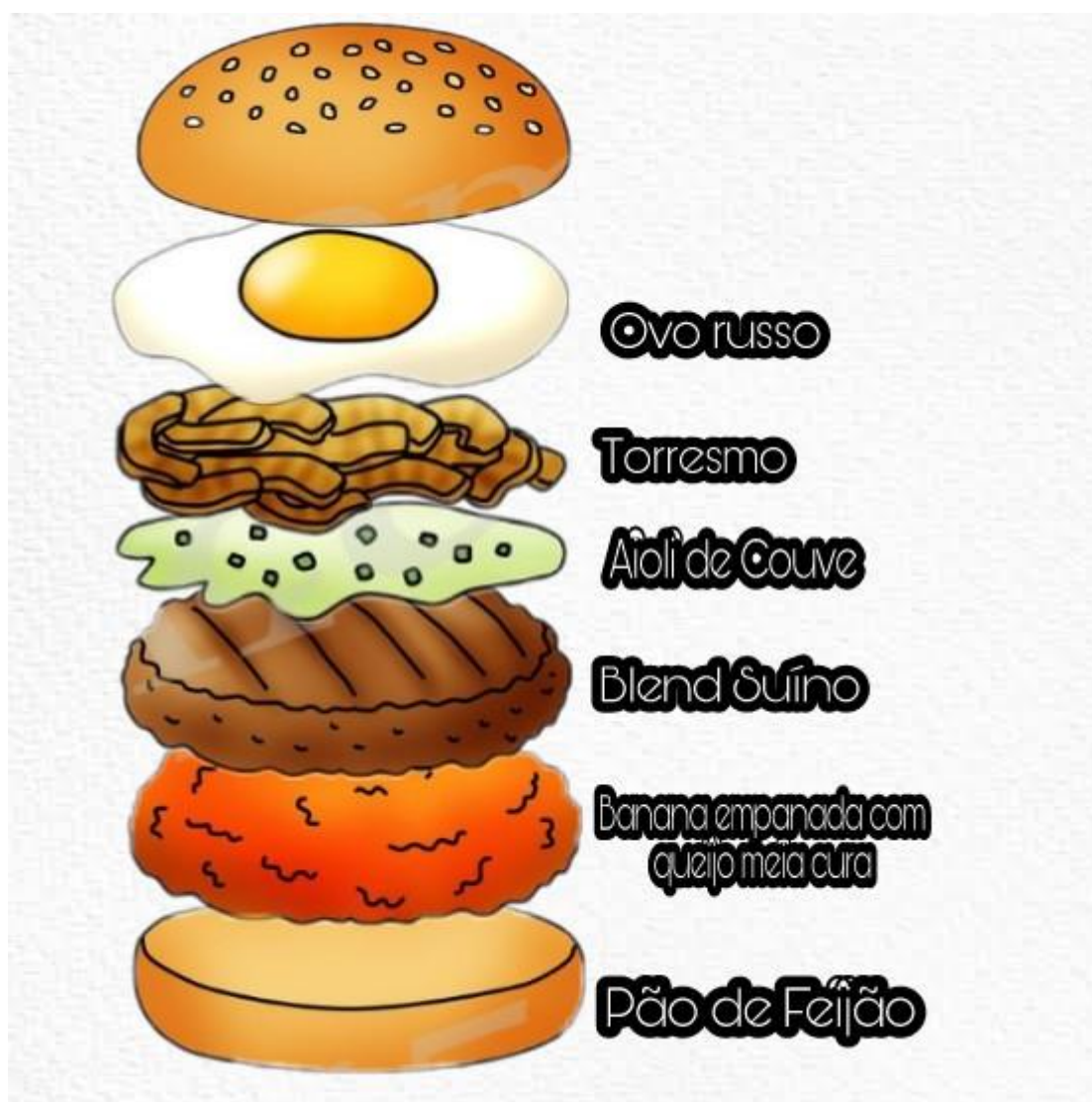


Imagem 01. CROQUI do Hambúrguer "Viradão".

9. RECEITA: HAMBÚRGUER VIRADÃO

INGREDIENTES

Ovo – 1 unidade

Barriga de porco – 150g

Linguiça suína – 55g

Bacon – 55g

Lombo suíno – 70g

Banana da terra – 2 unidades

Queijo meia cura – 60g

Farinha de rosca – 100g

Aioli:

Leite integral

Óleo de migo – Q.B

Sal – Q.B

3 dentes de alho

Alecrim – Q.B

Azeite de oliva – Q.B

1 folha de Couve

Pão de feijão:

1 xícara (chá) de feijão preto

5 xícaras (chá) de água

2 tabletes de fermento biológico (30g)

1 colher (sobremesa) de sal

1 colher (sobremesa) de açúcar

1 xícara (chá) de leite morno

½ xícara (chá) de óleo

2 ovos

8 xícaras (chá) de farinha de trigo

10. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABDALA, Mônica C. Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro. Uberlândia: EDUFU, 1997. Acessado em 03 de dez de 2019.

DO NASCIMENTO, Maria das Graças Fichel. Hambúrguer: **Evolução Comercial Microbiológico**, p. 64, jan-junho 2005. Acesso em 24 de setembro de 2019.

DILL DOMINGUES, Daniele. Processamento de empanados: **Sistema de cobertura**, p. 34, jan-abril 2009. Acessado em 03 de dezembro de 2019.

Disponível em <https://www.youtube.com/watch?v=m20rfWLCMBU&t=279s>, acessado em 07 de out de 2019.

Disponível em <http://www.engenhariadohamburguer.com.br/a-historia-do-hamburguer/>, acessado em 07 de out de 2019.

Disponível em <https://pt.wikipedia.org/wiki/Torresmo>, acessado em 07 de out de 2019.

Disponível em <https://pt.wikipedia.org/wiki/Aioli>, acessado em 07 de out de 2019.

Disponível em <https://www.iped.com.br/materias/culinaria-gastronomia/blend-perfeito.html>, acessado em 07 de out de 2019.

Disponível em <https://pt.wikipedia.org/wiki/Banana>, acessado em 07 de out de 2019.

Disponível em <http://www.tirolez.com/produtos/detalhe/queijo-meia-cura>, acessado em 07 de out de 2019.

Disponível em <http://www.granfino.com.br/blog/a-historia-do-feijao-post-44>, acessado em 02 de out de 2019.

Disponível em <https://www.infoescola.com/curiosidades/fast-food/>, acessado em 02 de out de 2019.

Disponível em http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0104-71832012000200010&script=sci_arttext&tlng=ptz, acessado em 03 de dez de 2019.

Disponível em <https://seer.cesjf.br/index.php/revistadegastronomia/article/viewFile/1867/1207>, acessado em 03 de dez de 2019.

Disponível em https://www.passeidireto.com/arquivo/tcc-ii-hamburguer-gourmet_rev_2..., acessado em 03 de dez de 2019.

Disponível em <https://cepein.femanet.com.br/BDigital/arqTccs/1011261252.pdf>, acessado em 03 de dez de 2019.