



04/2017

Confira 12 dicas de AJI-SAL® para celebrar o Dia do Churrasco

Saber a quantidade certa, quais peças e qual carvão utilizar podem melhorar o que já era bom

São Paulo, 24 de abril de 2017 - Churrasqueira acesa, carne temperada, bebida gelada, família e amigos. Estes são os personagens perfeitos para comemorar o Dia do Churrasco, celebrado em 24 de abril. Estabelecida em 2003, a data relembra a inauguração do primeiro Centro de Tradições Gaúchas do Rio Grande do Sul, o 35 CTG, no final dos anos 40. Para celebrar essa data com muito mais sabor, a equipe de AJI-SAL®, produto da Ajinomoto do Brasil, separou 12 dicas para surpreender os convidados e fazer bonito em frente à grelha.

Quantidade

- Calcule em média 400g de comida por pessoa (ou 500g para cada homem, 400g para mulheres e 350g para crianças), incluindo nessa conta as carnes, linguiças e frangos. Não se esqueça dos queijos, pães de alho e AJI-SAL® Churrasco. No entanto, se o seu churrasco irá durar o dia todo, dobre a quantidade. Entre 700 e 800g por pessoa deverá ser o ideal.

Carvão

- Prefira o carvão de eucalipto. Além de segurar a brasa por mais tempo, é a opção mais ecológica, emitindo menos fumaça.
- Muito cuidado na hora de acender. Prefira utilizar álcool gel e evite produtos que possam gerar combustão.

- Tenha paciência. Espere para colocar as carnes na churrasqueira depois que o carvão estiver meio esbranquiçado. É quando a brasa estará mais quente. Isso deve levar entre 30 e 40 minutos.

Linguiça

- Quando a grelha estiver quente o bastante, inicie pelas linguiças. A gordura derretida das peças ajudará a manter o fogo aceso e na altura certa para as carnes que virão depois.

Picanha

- A picanha costuma ser a grande protagonista quando o assunto é churrasco, e por isso merece atenção especial. É uma das partes mais macias e suculentas do boi, também uma das carnes mais procuradas em churrasqueiras brasileiras no exterior.
- Na hora de escolher a peça no mercado ou no açougue, lembre-se que ela não deve pesar mais de 1,5kg. Caso esteja comprando uma peça mais pesada que isso, o consumidor provavelmente estará levando carnes menos nobres junto com sua picanha. Se este não for um problema, tudo bem.
- Antes de colocar sobre o fogo, faça cortes na mesma direção da fibra, o que deixará a picanha ainda mais macia. Por ser uma peça grande, corte em três partes para acelerar o processo e tempere a peça apenas com AJI-SAL® Churrasco, que deixará a carne inexplicavelmente saborosa.
- Se preferir servir em bifês, faça os cortes na mesma direção das fibras. Assim, quando o bife for servido, os convidados farão os cortes de forma perpendicular.
- Comece assando a picanha com a capa de gordura para cima por alguns minutos na parte mais quente da churrasqueira. Isso fará com que a gordura se derreta e deixe a peça mais suculenta. Ao virar a peça, mova-a para o lado menos quente. Isso reduzirá as chances de estragar uma carne nobre.

Outras opções

- Experimente alimentos diferentes. Peixe defumado é uma opção excelente. Escolha um peixe de carne mais firme. Sardinha, tainha, truta e salmão são excelentes opções. Tempere com pimenta, limão e AJI-SAL® Tradicional.
- Não tenha medo de ousar. Frutas e legumes podem ficar bem saborosos na churrasqueira. Aposte em pêssegos, abacaxis, cebolas, tomates, batatas, berinjelas etc.

Sobre AJI-SAL®

AJI-SAL® é a combinação do sal, realçador de sabor e temperos especiais, que entrega algo a mais para descomplicar e divertir. O produto é comercializado em três versões: Tradicional, Pimenta e Churrasco. AJI-SAL® pode ser utilizado a gosto, no momento do preparo ou à mesa,

dispensando o uso do sal.

Sobre a Ajinomoto do Brasil

Presente no Brasil desde 1956, a Ajinomoto do Brasil se empenha em oferecer tanto produtos de qualidade para o consumidor como insumos para as indústrias alimentícia, cosmética, farmacêutica, de nutrição animal e agronegócios. A linha de produtos da empresa voltada ao consumidor é composta pelo tempero umami AJI-NO-MOTO®, AJI-SAL®, Tempero SAZÓN®, Caldo SAZÓN®, RECEITA DE CASA™, HONDASHI® e SABOR A MI®, além das linhas de sopa VONO® individual, VONO® Turma da Mônica e da linha de sopas cremosas e claras VONO® Chef. Também se destacam os refrescos em pó MID® e FIT™ Zero Açúcar e os produtos da marca Satis!®, que incluem molho shoyu, a linha Pratos Incríveis em 1 minuto e os temperos para milanesa, almôndegas e gratinados. No Brasil, a companhia também atua no segmento de food service (alimentação fora do lar). Com quatro unidades fabris, localizadas no estado de São Paulo, nas cidades de Limeira, Laranjal Paulista, Valparaíso e Pederneiras, e sede administrativa na capital, emprega cerca de 3.200 funcionários e atende tanto o mercado interno como o externo. A Ajinomoto, uma multinacional japonesa com sede em Tóquio, é a maior produtora de aminoácidos do mundo. O Grupo Ajinomoto obteve um faturamento global de US\$ 9,9 bilhões e nacional de R\$ 2,3 bilhões no ano fiscal de 2015. Atualmente, opera em 27 países, possui 119 fábricas e cerca de 33 mil funcionários. Para saber mais, acesse www.ajinomoto.com.br.

INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA

Race Comunicação

Tel: (11) 2894-5607/2548-0720

imprensa.ajinomoto@agenciarace.com.br

Wilson Barros - Cel: (11) 99607-1746

Bruno Uehara - Cel: (11) 99113-6731