



08/2017

Confira 12 dicas de AJI-SAL® para fazer bonito no churrasco de Dia dos Pais

Detalhes como quantidade, quais carnes assar primeiro e qual carvão utilizar podem ser os segredos para o churrasco perfeito

São Paulo, 09 de agosto de 2017 – O Dia dos Pais está chegando e nada melhor do que um bom churrasco em família para celebrar essa data. Para ajudar na tarefa de surpreender na grelha e arrancar elogios, a equipe de AJI-SAL®, produto da Ajinomoto do Brasil, reuniu dicas para transformar qualquer churrasco em um evento para pai nenhum colocar defeito.

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 contra as fibras.
- - 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 de sal e realçador de sabor, 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 produtos de qualidade tanto para o consumidor como insumos para as indústrias alimentícia, cosmética, esportiva, farmacêutica, de nutrição animal e agronegócios. Atualmente, a unidade brasileira é a terceira mais importante do Grupo Ajinomoto fora do Japão, atrás apenas da Tailândia e dos Estados Unidos. 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 sopas individuais VONO® e da linha de sopas cremosas e claras VONO® Chef. Também se destacam os refrescos em pó MID® e FIT™ Zero Açúcar, além dos produtos da marca Satis!®, que incluem molho shoyu, a linha Pratos Incríveis em 1 minuto e os temperos para frango à milanesa e almôndegas. 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 mil funcionários e atende tanto ao mercado interno como ao externo. A Ajinomoto, multinacional japonesa com sede em Tóquio, é a maior produtora de aminoácidos do mundo. O Grupo Ajinomoto obteve um faturamento global de US\$ 9,2 bilhões e nacional de R\$ 2,3 bilhões no ano fiscal de 2016. Atualmente, opera em 22 países, possui 118 fábricas e cerca de 33 mil funcionários em todo o mundo. Para saber mais, acesse www.ajinomoto.com.br.

INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA

Race Comunicação

Tel: 11 2894-5607/2548-0720

imprensa.ajinomoto@agenciarace.com.br

Bruno Uehara – Cel.: (11) 99113-6731

João Andrade – Cel.: (11) 96933-5268

Wilson Barros – Cel.: (11) 99607-1746