

CHEF BORCELLE

25

RECEITAS DE MOLHOS

Especiais



MINHAS MELHORES RECEITAS

Introdução

- 01** Molho Agridoce
- 02** Molho de Mostarda
- 03** Molho Madeira
- 04** Molho Especial
- 05** Molho Tártaro
- 06** Molho Vinagrete
- 07** Molho Pesto
- 08** Molho de Hambúrguer
- 09** Molho de Abacate
- 10** Molho de Alho

10
RECEITAS DE
MOLHOS
LUCRATIVOS

26 RECEITAS PARA PARA FICAR COM ÁGUA NA BOCA :)

Tanto quanto os ingredientes do hambúrguer artesanal, os molhos são importantes. Eles dão um sabor ainda mais especial aos produtos da sua hamburgueria, restaurante ou lanchonete.

Para deixar suas receitas ainda melhores, decidi incluir neste eBook minhas melhores e premiadas receitas de **molhos irresistíveis** para que os seus clientes fiquem com água na boca!

Sem mais demoras, vamos as receitas!

1

MOLHO AGRIDOCE

INGREDIENTES

- 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo (90g)
- 1 tablete de caldo de galinha dissolvido em 1 e 1/2 xícara (chá) de água (360 ml)
- 2/3 de xícara (chá) de ketchup (160 ml)
- 2 colheres (chá) de molho de pimenta
- 1 colher (chá) shoyo
- 2/3 de xícara de vinagre (160 ml)

PREPARO

Numa panela média, leve todos ingredientes ao fogo médio e deixe cozinhar, sem tampar a panela, até engrossar (cerca de 15 minutos)

Rende 24 colheres de 23 calorias cada aproximadamente.

DICA DO CHEF

Sirva com frango, pato e carne de porco.



2 MOLHO DE MOSTARDA

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 cebola média (100 g), picada
- 1 xícara de vinho branco seco (240 ml)
- 4 colheres (sopa) de mostarda
- 1 xícara (chá) de creme de leite (240 g)
- 1/2 colher (chá) de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino

PREPARO

Numa panela pequena, derreta a manteiga em fogo alto. Acrescente a cebola e cozinhe até murchar. Adicione o vinho e deixe ferver até reduzir pela metade (cerca de 10 minutos). Junte a mostarda e o creme de leite e cozinhe, mexendo às vezes, até engrossar um pouco (cerca de 10 minutos). Tempere com o sal e a pimenta.

Rende 24 colheres (sopa) de 53 calorias cada aproximadamente.

DICA DO CHEF

Sirva com frango, massas e peixe.



INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1/3 de xícara (chá) de farinha de trigo (40 g)
- 1/3 de xícara de vinho madeira (80 ml)
- 2 e 1/3 de xícaras de caldo de galinha (560 ml)
- 1 pitada de sal

PREPARO

Numa panela média, derreta a manteiga em fogo médio. Junte a farinha e mexa bem com uma colher de pau até que fique dourada (cerca de 3 minutos). Acrescente aos poucos o vinho madeira, o caldo de galinha e o sal, mexendo sempre até engrossar ligeiramente (cerca de 3 minutos).

Rende 32 colheres (sopa) de 5 calorias cada aproximadamente.

DICA DO CHEF

Sirva com frango, pato, carnes e presunto.



4

MOLHO ESPECIAL

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de leite (480 ml)
- 2 colheres (sopa) de raiz-forte em conserva, ralada
- 1 colher (chá) de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino

PREPARO

Numa panela média, derreta a manteiga em fogo baixo. Acrescente a farinha e mexa até dourar. Junte aos poucos o leite, misturando sempre, até ficar homogêneo. Deixe cozinhar, mexendo de vez em quando, até engrossar (cerca de 5 minutos). Junte a raiz-forte, o sal e a pimenta e misture bem.

Rende 28 colheres (sopa) de 16 calorias cada aproximadamente.

DICA DO CHEF

Sirva com legumes, verduras e massas.



5

MOLHO TÁRTARO

INGREDIENTES

- 1/3 xícara (chá) de vinagre (80 ml)
- 1 e 1/2 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de pimenta-do-reino
- 1 colher (sopa) de salsinha picada
- 1 colher (sopa) de coentro picado
- 1 colher (sopa) de estragão fresco, picado
- 1/2 xícara de azeite de oliva (120 ml)

PREPARO

Numa tigela média, misture o vinagre, o sal, a pimenta e as ervas picadas. Adicione o azeite aos poucos, deixando cair em fio, e bata com um batedor de mão (chicote) até misturar bem.

Rende 16 colheres (sopa) de 61 calorias cada aproximadamente.



DICA DO CHEF

Sirva com verduras e saladas de legumes.

INGREDIENTES

- 1/3 xícara (chá) de vinagre (80 ml)
- 1 e 1/2 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de pimenta-do-reino
- 1 colher (sopa) de salsinha picada
- 1 colher (sopa) de coentro picado
- 1 colher (sopa) de estragão fresco, picado
- 1/2 xícara de azeite de oliva (120 ml)

PREPARO

Numa tigela média, misture o vinagre, o sal, a pimenta e as ervas picadas. Adicione o azeite aos poucos, deixando cair em fio, e bata com um batedor de mão (chicote) até misturar bem.

Rende 16 colheres (sopa) de 61 calorias cada aproximadamente.



DICA DO CHEF

Sirva com verduras e saladas de legumes.

7

MOLHO PESTO

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de folhinhas de manjeriçã
- 2 dentes de alho
- ½ xícara (chá) azeite de oliva
- 2 colheres (sopa) de nozes ou pinolli levemente torrados
- 2 colheres (sopa) de queijo parmezã ralado
- 2 colheres (sopa) de queijo pecorino ralado água morna levemente salgada

PREPARO

Passe pelo processador, o manjeriçã, o sal e o pinolli, acrescentando um pouco da água do cozimento da massa, até estarem bem triturados. Com o motor ligado, acrescente o azeite em fio e continue batendo até obter um molho denso e uniforme. Adicione os queijos e bata mais um pouco.

DICA DO CHEF

Sirva com massas, aves e peixes.

CURIOSIDADE

Para não ficar amargo coloque 1 cubo de gelo se for bater no liquidificador.



8 MOLHO DE HAMBÚRGUER

INGREDIENTES

- 1 colher de sopa de óleo
- 1/3 de dente de alho amassado
- 1 colher de sopa de cebola picada
- 1 colher de café de páprica doce
- 1 colher de sopa de maionese
- 1 colher de sopa de Ketchup
- 1 colher de sopa de mostarda
- 1 pitada de açúcar
- 1 pitada de sal



PREPARO

Em uma frigideira ligada em fogo médio, coloque 1 colher de sopa de óleo de soja, acrescente 1/3 de dente de alho amassado e deixe até dourar, tomando cuidado para o alho não escurecer, pois pode amargar o molho. Junte e refogue 1 colher de sopa de cebola ralada.

Deixe fritar por 2 minutos até a cebola murchar e ficar translúcida. Acrescente 1 colher de café de páprica doce e deixe fritar por 1 minutinho para acentuar a cor e o sabor. Desligue o fogo. Acrescente a maionese, o catchup e a mostarda. Tempere com 1 pitadinha de sal e 1 de açúcar, misture.

DICA DO CHEF

Deixe na geladeira até a hora de servir.

9

MOLHO DE ABACATE

INGREDIENTES

- 2 abacates pequenos sem casca e caroço amassados grosseiramente
- 1/4 de xícara (de chá) de azeite
- 1/2 limão
- 1 colher (de sopa) de mostarda amarela
- Sal e pimenta para temperar
- Alho e cebolinha (opcional)

PREPARO

Coloque todos os ingredientes (exceto a cebolinha) no liquidificador ou em um copo de mixer e bata até que todos os ingredientes estejam bem misturados e sem pedaços de nenhum ingrediente.

DICA DO CHEF

Decore com a cebolinha fatiada.



10

MOLHO DE ALHO

INGREDIENTES

- 3 dentes de alho sem casca
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) manteiga
- 250ml de azeite ou óleo
- Sal a gosto

PREPARO

Bata no liquidificador o alho, o leite e vá acrescentando o azeite até ficar firme e cremoso tipo maionese. Retire do liquidificador e tempere com sal

DICA DO CHEF

Ele deixa um gostinho especial de casa nos pratos principais, no churrasco ou na salada e ainda serve como base de patês e sanduíches.





Destinados a acompanhar, temperar, suavizar ou ressaltar alguns sabores, os molhos são indispensáveis para a elaboração de diversos pratos. Eles são tão importantes que, existe um profissional dedicado a apenas prepará-lo, o **saucier**.

*Um mundo cheio
de criatividade
para você!*

Obrigado!
