



## Como Fazer Espetinho

Oferecer uma grande variação de espetinhos de churrasco é básico para instalar um negócio com bases seguras.

Ainda assim a dúvida existe para muitos: que tipo de carne de churrasco devo trabalhar? A realidade é que varia muito do que você disponibiliza ofertar para o seu freguês e até mesmo o tipo de freguesia que você trabalha.

Fazer uma pesquisa prévia de mercado e ver aonde você irá funcionar sua atividade pode apresentar para você qual dimensão será ideal para o seu empreendimento e o que você deverá ofertar nele.

Nada adianta investir em carnes muito caras, por exemplo, se o seu público-alvo, ou seja, aquele que mais frequenta seu seu ponto, não possui grana para pagar por isso.

Porém, não esqueça: ofertar produtos de acordo com clientela não quer dizer, que será um uma carne de natureza inferior.

Algumas características são essenciais para preparar um espeto ou churrasco de sucesso:

Evite usar carnes duras

opte por carnes sem gordura

Tome cuidado com carnes que possuem nervos.

Que bom que fazer acessórios para churrasco é bem menos complicado do que fazer o churrasco propriamente dito.

Se for você mesma preparar, isso vai te ajudar na economia, mas cuidado pois a primeira coisa a se fazer, é a aquisição da carne.

Para você acertar e não ter problema de apresentar carne dura, decida entre dois tipos de carne, o Miolo de Alcatra ou a Fraldinha, essas são opções que com certeza lhe garantirá uma carne deliciosa ao preparar o seu espeto.

Tempere pelo menos com um dia que antecede do churrasco para que a carne esteja no sabor, e preste atenção na quantidade, pois com a festa rolando, não dará tempo de você elaborar todo o preparo de novo.

O espeto no palito é o tipo de churrasco mais indicado para fazer, basta observar no ponto da carne, só não pode deixar a carne queimar, pois a sua fama de mal churrasqueiro vai se espalhar bem rápido, rs. [Mestre do Espetinho](#).

Se o seu evento for acima de 60 convidados, a a coisa boa do carne no palito, é que você consegue pré-assá-lo e armazenar em uma recipiente térmico, por conseguinte você

consegue manter controle e garantir que os amigos não fiquem no aguardo da carne ficar pronta na churrasqueira.

### [Espetinho de Kafta](#)

Essa técnica é muito utilizada por empresas especializadas em buffet de Churrasco, principalmente para festas de maior tamanho.

o que acompanhar no para churrasco: quais os mais usados?

O acompanhamento para churrasco deve ser do agrado da maioria, até porque tem quem não goste de farofa e tem quem não goste de batata recheada.

Aprenda todas as dicas de como preparar espetinhos gourmet e que vão gerar renda.

Clique no link que está abaixo:

### [Espeto de Churrasco](#)