



Churrasco no Espeto

Ofertar uma grande opção de espetinhos de churrasco é fundamental para iniciar um negócio com bases seguras.

Ainda assim a incerteza permanece para muitos: que tipo de carne de churrasco devo comprar?

A realidade é que depende muito do que você deseja ofertar para o seu freguês e ainda assim o tipo de público que você trabalha.

Elaborar uma pesquisa prévia de mercado e ver que lugar você irá funcionar seu business pode descrever para você que dimensão será desejado para o seu empreendimento e o que você poderá oferecer nele.

Nem sempre adianta trabalhar com carnes muito caras, por exemplo, se a sua clientela, ou seja, o qual mais frequenta seu negócio, não possui condições para pagar por isso.

Contudo, atente-se: oferecer produtos de conforme com seu público não quer afirmar, que será um espetinho de qualidade inferior.

Algumas características são fundamentais para elaborar um espetinho ou churrasco de sucesso:

Evite optar por carnes de segunda qualidade

Escolha carnes pouco gordurosas

Atenção com carnes que possuem nervos.

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

Se for você mesmo preparar, isso vai te ajudar na economia, mas atenção pois a primeira coisa a se fazer, é a obtenção da carne.

Para você ter acerto e não ter nenhum problema de apresentar carne dura, decida entre duas opções de carne, o Miolo de Alcatra ou a Fraldinha, essas são dicas que certamente vai garantir uma carne suculenta ao compor o seu espeto.

Prepare pelo menos com um dia que antecede do churrasco para que a carne pegue o tempero, e fique atento na quantidade, pois com a festa acontecendo, não dará tempo de você elaborar todo o preparo novamente.

O Espetinho é o tipo de churrasco mais indicado para fazer, é somente observar no ponto da carne, só não deixe a carne torrar, pois a sua fama de churrasqueiro ruim vai se espalhar rapidinho, rs. [Mestre do Espetinho.](#)

Se o seu evento for mais do que 60 amigos, a coisa boa do espetinho, é que é possível assar antecipadamente e armazenar em uma recipiente térmico, dessa forma é possível manter controle e garantir que os convidados não fiquem esperando a carne ficar preparada na churrasqueira.

[Curso Churrasco no Espeto](#)

Essa idéia é muito utilizada por empresas com experiência em buffet de Churrasco, especialmente para festas de grande tamanho.

Acompanhamento para para churrasco: quais os mais utilizados?

O acompanhamento para churrasco deve ser da aprovação de todos, até porque existe quem não goste de laranja e tem quem não goste de vinagrete.

Para conhecer todas as técnicas de como fazer espetinhos gourmet e que vendem.

É só clicar no link abaixo:

[Acompanhamentos Para Churrasco](#)