

DIA DOS PAIS



Nem mal ou bem passada! Master Pai, a nova coleção da Tok&Stok em comemoração ao Dia dos Pais vem ao ponto! Com uma seleção de acessórios para quem gosta de um bom churrasco, conta também com dicas e harmonizações do chef Mario Portella.

Entre os itens estão utensílios para corte, tábuas, grelha extensível, assadeiras e muitos outros, que podem render ao Chefe da Família o posto de Chef da Casa! Confira.

**MASTER
PAI**

1 / 10





CHEF MARIO POTELLA

Mineiro e especialista em carnes, o chef Mario Potella cresceu entre as panelas da mãe; cozinheira de mão cheia. Potella une noções de microbiologia, veterinária e engenharia de alimentos à gastronomia. Atualmente, ministra cursos pelo Brasil e é colunista nas revistas Prazeres da Mesa e Suinocultura.





Se a carne for congelada, descongele-a naturalmente, de preferência, em temperatura ambiente. Para os cortes resfriados, tire-os do refrigerador e deixe-os em temperatura ambiente, antes de iniciar o preparo. O descongelamento e resfriamento, deve ser realizado sem choque térmico brusco. Quando feito bruscamente, a carne desidrata muito, perdendo suco e ressecando mais rápido na cocção. Primeiro teste de qualidade: cheire a carne in natura. Carne de boa qualidade não oxida nem cheira sangue!



“Após grelhar, salpicar pequena quantidade de sal grosso (triturada meia grana). Coloque o corte grelhado em cima de uma tábua e adicione um pouco mais de sal em ambos os lados. Fatie e sirva rapidamente.”



carne com gorduras insaturadas que passam do ponto (tostam), perdem a qualidade das gorduras. O Grill no ponto da "reação de Maillard" é o ideal. esse procedimento é para corte Grill de 200 a 500gr.

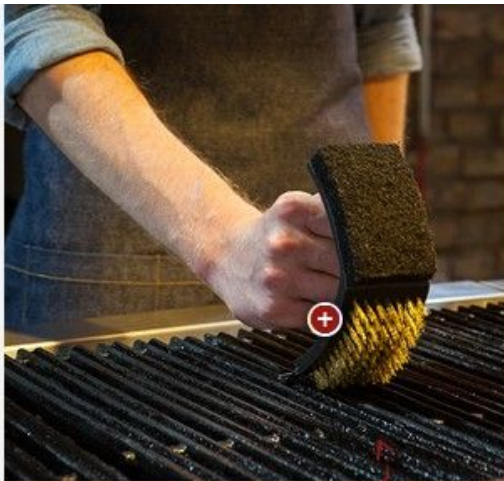




HARMONIZAÇÃO TIPOS DE CERVEJAS E CARNES
Pilsen - frango, linguiça de frango e lombo suíno.
American Ale - Cerveja de trigo estilo americano; pato, cdorna e porco defumado.
Stout - Cerveja de coloração mais escura e mais encorpada: Grelados, e churrasco em geral







“ Prepare o carvão da churrasqueira em torno de 15 cm abaixo da grelha. Deixe o braseiro ficar bem vermelho, porém sem fogo. Grelhe a carne de um lado, até o ponto de ficar caramelada (reação de Maillard). Após atingir este ponto, grelhar do outro lado, até ela se apresentar com a mesma coloração.

Obs: não salgue a carne antes de grelhar. ”



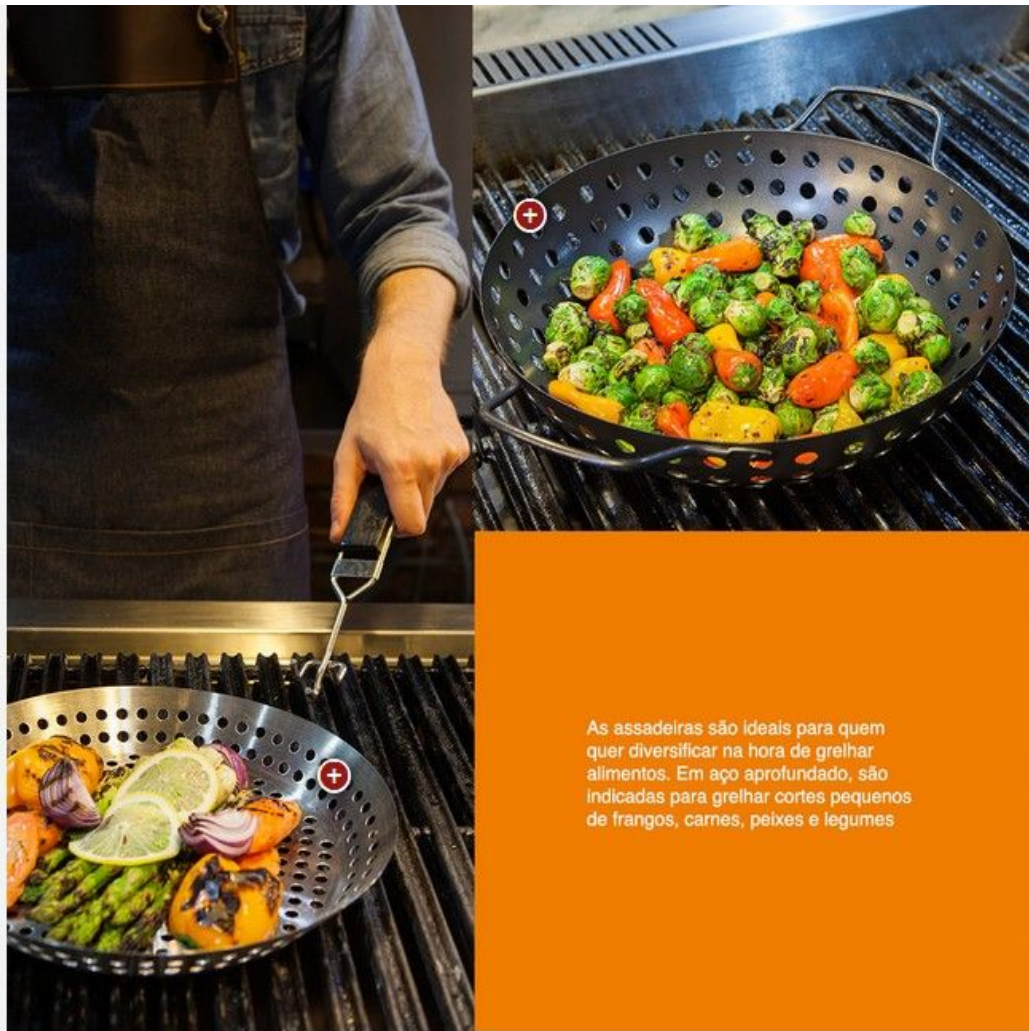
“ Recomenda-se comer carnes de boas gorduras (insaturadas) malpassadas, ou, no máximo, ao ponto, pois o sulco delas faz diferença na ação da ptialina deixando-a mais degustativa e palatável. ”



Os utensílios, como a espátula e a pinça da linha “O” churrasqueiro, possuem cabo longo para melhor segurança de manuseio na churrasqueira

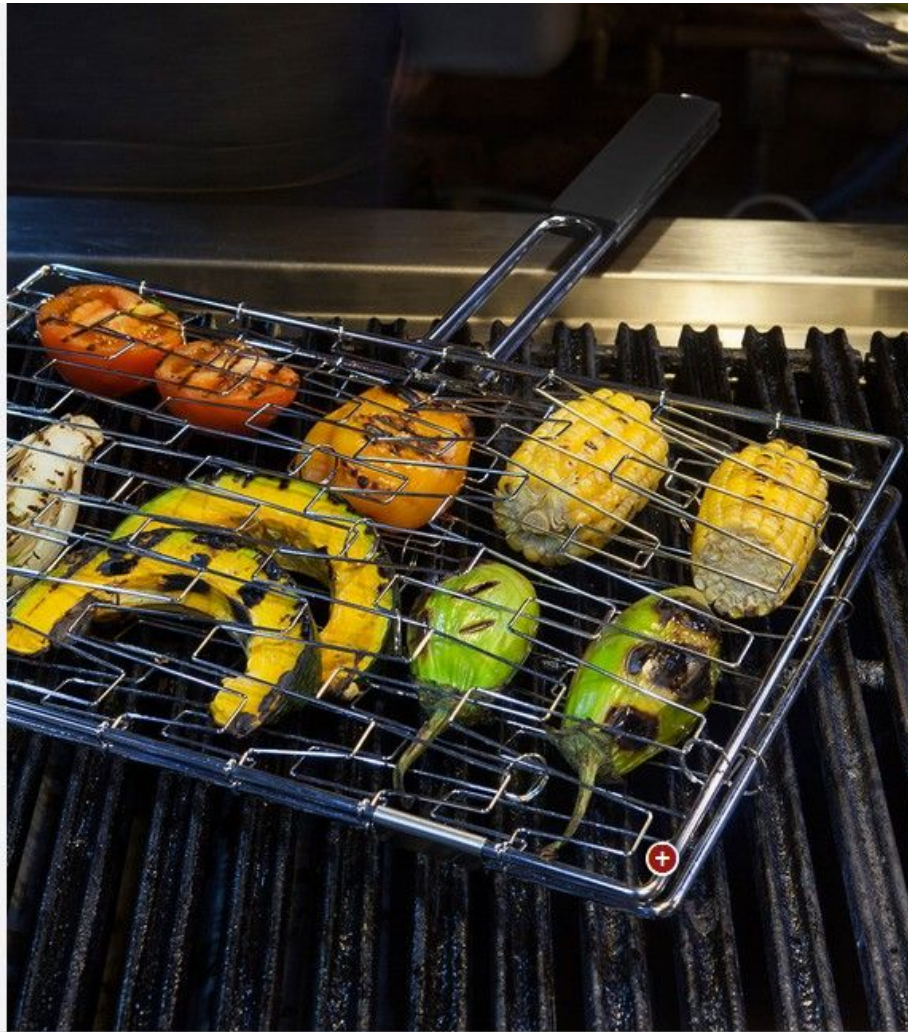
Nem a hora da higienização foi esquecida nessa coleção. A escova 3 funções é a solução completa para manter a churrasqueira limpa: composta de aço inoxidável para retirar crostas da grelha, a escova possui fios de cobre para limpeza grossa e esponja para finalização.





As assadeiras são ideais para quem quer diversificar na hora de grelhar alimentos. Em aço aprofundado, são indicadas para grelhar cortes pequenos de frangos, carnes, peixes e legumes





Inigualável! Esse é o melhor adjetivo para explicar a carne Beef Passion.

A Beef Passion é referência máxima em carne bovina de alta qualidade. Sua principal característica é a existência equilibrada de finas camadas de gordura no meio do músculo – o chamado "marmoreio" –, o que confere à carne maior maciez e sabor. As gorduras derretem sobre as fibras, proporcionando prazer gustativo, ótima digestibilidade e incomparável sensação ao paladar.

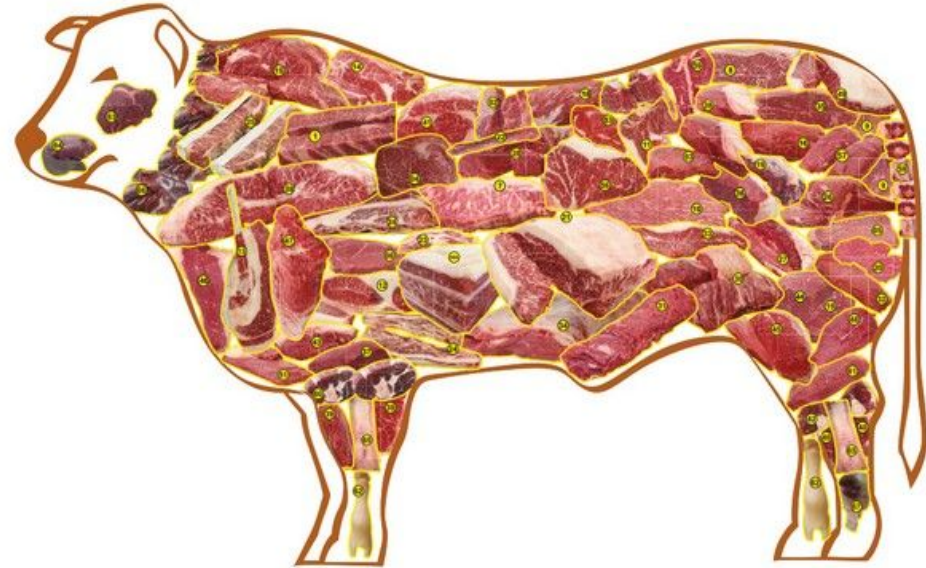
Outro diferencial: nas carnes Beef Passion a maior parte das gorduras (cerca de 70%) é composta por ácidos graxos – as "gorduras insaturadas", que fazem bem à saúde.

Tanta qualidade é resultado da excelência socioambiental de todo o sistema de produção da Beef Passion, da gestão de florestas ao bem-estar animal, das condições de segurança e medicina dos trabalhadores, da preservação das matas ciliares e nascentes à qualidade da água. Por todos esses cuidados, a Beef Passion é a primeira empresa de carne bovina brasileira 100% sustentável, com certificação internacional pela Rainforest Alliance.

Beef Passion

Rua Barão de Tatui 229, São Paulo, tel. (11) 3661-8090

www.beefpassion.com.br



CORTES

- | | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|-----------------------|
| 01 - Assado Passion | 15 - Bistec Passion sem Osso - Acém | 28 - Filé Mignon | 42 - Ossobuco | 56 - Ribsteak |
| 02 - Bananinha | 16 - Bombom do Alcatra | 29 - Filé Mignon Steak (com Osso) | 43 - Paleta Grill | 57 - Rolha do Alcatra |
| 03 - Baby Beef | 17 - Capa da Paleta | 30 - Fraldinha | 44 - Patinho | 58 - Sete Passion |
| 04 - Beef Ancho / Entrecote | 18 - Capa de Filé | 31 - Fraldinha Magra | 45 - Patinho Centro | 59 - T-Bone |
| 05 - Beef Coxão Mole | 19 - Capa Coxão Mole | 32 - Lagarto | 46 - Peito em Tira | 60 - Stínco |
| 06 - Beef da Paleta | 20 - Carpaccio do Lagarto | 33 - Maminha | 47 - Peixinho da Paleta | 61 - Tortuguia |
| 07 - Beef de Chorizo | 21 - Chorizo | 34 - Matambre | 48 - Pera do Coxão Mole | 62 - Mocotó |
| 08 - Beef de Tira | 22 - Cordão do Filé Mignon | 35 - Medalhão de Picanha | 49 - Picanha Passion | 63 - Bochecha |
| 09 - Beef do Traseiro | 23 - Costilla de Lomo | 36 - Miolo Coxão Mole | 50 - Ponta da Paleta | 64 - Língua |
| 10 - Bistec Coxão Duro | 24 - Costilla de Tira (Traseiro) | 37 - Miolo da Paleta | 51 - Ponta de Peito | 65 - Tutano |
| 11 - Bistec Fiorentina | 24a - Costilla de Ripa | 38 - Miolo de Alcatra | 52 - Porterhouse | 66 - Pescoco |
| 12 - Bistec da Paleta | 25 - Costilla Passion (Dianteiro) | 39 - Músculo Dianteiro | 53 - Prime Rib Passion | 67 - Garrão |
| 13 - Bistec do Peito | 26 - Coxão Duro | 40 - Músculo Traseiro | 54 - Rabada Passion | |
| 14 - Bistec Passion com Osso - Acém | 27 - Coxão Mole | 41 - Nóix | 55 - Recorte de Costilla | |

