Chef Cris Secco é um mestre culinário renomado no mundo dos hambúrgueres gourmet. Com sua paixão inabalável ele é um verdadeiro artista na grelha, dominando as técnicas de preparação de carne para garantir que cada hambúrguer seja suculento e saboroso. Seu domínio das temperaturas e tempos de cozimento é uma parte fundamental de sua magia culinária, garantindo que cada mordida seja uma explosão de sabores deliciosos.

O Chef Cris Secco é mais do que um cozinheiro talentoso; ele é um contador de histórias através de seus hambúrgueres. Cada mordida é uma viagem sensorial que leva seus clientes a explorar novos sabores e experiências gastronômicas únicas. Seu amor pela culinária brilha em cada detalhe e é transmitido a todos que têm a sorte de saborear suas criações.

Em resumo, Cris Secco é um chef de cozinha que transcende os limites da culinária de hambúrgueres, transformando cada prato em uma experiência culinária extraordinária. Sua paixão, criatividade e habilidade técnica se unem para criar hambúrgueres maravilhosos que deixam uma impressão duradoura em todos os que têm a oportunidade de experimentá-los.

**Tipo 1:** "Hambúrguer Outback Delight"

Este é um hambúrguer bovino irresistível servido no pão australiano com sementes de gergelim. Ele é acompanhado de um ovo perfeitamente frito, queijo prato derretido, fatias de tomate suculento e uma cama de rúcula fresca. Cada mordida é uma explosão de sabores que se combinam harmoniosamente. Preço: R$ 34,00.

**Tipo 2:** "Hambúrguer Cornfields Classic"

Um hambúrguer bovino que é uma verdadeira indulgência. Ele é colocado sobre um pão de milho macio e é generosamente coberto com queijo cheddar derretido e um molho rosé especial. Complementam essa delícia fatias de tomate, cebola roxa crocante e alface fresca. Uma escolha inesquecível. Preço: R$ 28,00.

**Tipo 3:** "Hambúrguer Swiss Bliss"

Este hambúrguer bovino é uma celebração do queijo suíço e do bacon crocante. Ele é servido no pão roseta, com o queijo suíço derretido cobrindo o hambúrguer e o bacon adicionando um toque defumado. Uma salada de alface fresca acompanha, tornando-o uma experiência completa. Preço: R$ 30,00.

**Tipo 4:** "O Destruidor de Carnes"

Para os amantes de carne, apresentamos o "Destruidor de Carnes" - um hambúrguer duplo de cordeiro suculento, coberto com queijo cheddar derretido e charuto de bacon crocante. Tudo isso é servido em um pão roseta tostado para uma explosão de sabores e texturas que vai satisfazer até os paladares mais exigentes. Preço: R$ 40,00.

**Tipo 5:** "Hog Heaven BBQ"

Para os apreciadores de carne suína, este hambúrguer suíno é um sonho realizado. Ele é servido no pão brioche e é regado com um molho barbecue irresistível. O queijo prato derretido, o repolho roxo crocante, a alface fresca e a cebola caramelizada completam este festival de sabores. Preço: R$ 36,00.

**Tipo 6:** "Frango Crocante Três Queijos"

Saboreie nosso hambúrguer de frango crocante. Servido em um pão com parmesão e cebolinha, é a base para uma explosão de sabores. Complementamos com uma farofa de bacon caramelizado com mel, e uma camada sedosa de creme de queijo. Este hambúrguer atinge o ápice do sabor com a adição de queijo gorgonzola e lascas de queijo gruyère. Um verdadeiro festival de queijos que vai conquistar seu paladar. Preço: R$ 36,00.

**Tipo 7:** "Salmão Supremo"

Delicioso hambúrguer de salmão servido no pão brioche fresco, com uma combinação refrescante de pepino crocante, cebola roxa, broto de feijão e lascas de cenoura. Uma explosão de sabores do mar em cada mordida. Preço: R$ 36,00.

**Tipo 8:** "Flor Veg Duplo"

Uma opção deliciosa para os amantes de vegetais. O hambúrguer vegano apresenta couve-flor crocante e é colocado em duplo pão com gergelim. Ele é então acompanhado por fatias de tomate, alface crocante e cebola fresca, criando um equilíbrio perfeito de texturas e sabores. Preço: R$ 32,00.

**Tipo 9:** "Tofu Veg Zen"

Uma opção vegana que vai encantar o seu paladar. Tofu grelhado marinado em vinho branco e cogumelos shitake, servido em um pão de gergelim tostado. Acompanhado de cebola roxa e agrião para uma experiência de sabor única e saudável. Preço: R$ 28,00.

**Tipo 10:** "Beringela Veg Mediterrânea"

Nosso hambúrguer vegano de beringela é uma explosão de sabores mediterrâneos. Servido em um pão australiano macio e coberto com ora-pro-nóbis, este prato é finalizado com um irresistível molho de mostarda e mel. Uma opção saudável e cheia de sabor. Preço: R$ 26,00.

**CONTATE-NOS:**

Nome completo:

E-mail:

Mensagem:

Contato: crisecco@chef.com

Hortolândia – SP, Brasil.

**HISTÓRIA DOS HAMBÚRGUERES**

NASCIMENTO DAS GRANDES REDES DE HAMBÚRGUER

A White Castle foi a primeira cadeia de restaurantes dos Estados Unidos focada na venda de hambúrgueres. Foi criada em 1921 na cidade de Wichita, no estado do Kansas, por Billy Ingram e Walter Anderson.

A rede ainda existe e conta com 422 restaurantes. Desde sua criação, se manteve como uma empresa familiar e não aderiu ao modelo de expansão por franquias, muito comum na época.

Muitas outras redes se seguiram, como Little Tavern, White Tower, Big Boy. O serviço apressado na rua, por meio de um balcão, foi substituído aos poucos por restaurantes com mesas. O hambúrguer continuava a ser conhecido como um alimento rápido, prático e acessível, além de delicioso.

O In-n-Out, rede criada em 1948 na Califórnia, trouxe uma inovação: o drive thru. Assim, consumidores podem pedir o hambúrguer sem sair do carro. A rede, hoje com 329 locais principalmente na costa oeste dos Estados Unidos, continua sendo uma empresa familiar e resiste a abrir capital na bolsa.

O McDonald’s, hoje maior rede de fast food com mais de 38 mil unidades no mundo, começou em 1940 como uma churrascaria operada pelos irmãos Richard e Maurice McDonald. Oito anos depois, o restaurante foi transformado para fazer hambúrgueres com uma linha de produção, tornando o prato ainda mais rápido – e a empresa mais eficiente.

O empresário Ray Kroc, que era fornecedor de máquinas de milk shake, ingressou na empresa como franqueado em 1955. Ele logo percebeu o potencial do negócio e comprou a cadeia dos irmãos, expandindo a rede para todo o mundo.

O valor da venda, feita em 1961, foi de 2,7 milhões de dólares, muito baixo perto dos 143 bilhões de dólares que a companhia vale hoje, vendendo mais de 75 hambúrgueres por segundo.

Há novas redes sendo criadas a cada dia para competir com essas pioneiras no fast food do hambúrguer, com carnes mais ou menos grossas e acompanhamentos mais sofisticados ou mais simples.

A história da Milk & Mellow também é antiga. Criada há mais de 40 anos, a rede paulistana hoje se reinventa com delivery para atender ao cliente em todo lugar e oferecer o melhor burger da Vila Olímpia e Cidade Jardim. Mas essa história fica para uma próxima ocasião.