

CHEF PEDRO FORTES

GASTRONÔMO - CONSULTOR

Quem sou eu?

01

Especialidades!

02

Cursos e experiencias
Profissionais.

14

UM POUCO DO MEU
TRABALHO / CONTATO.

15



Olá, me chamo
Pedro Fortes



Chef de cozinha com 8 anos de carreira, ampla experiência na área de consultoria, churrasco, personal chef, cozinha internacional, cozinha nacional e cozinha regional. Iniciei como primeiro aluno na Escola Bons de Fogo para aprender a fazer churrasco argentino, desde o início entrei para a equipe Bons de Fogo. Atualmente atuo como personal chef.

Especialidades

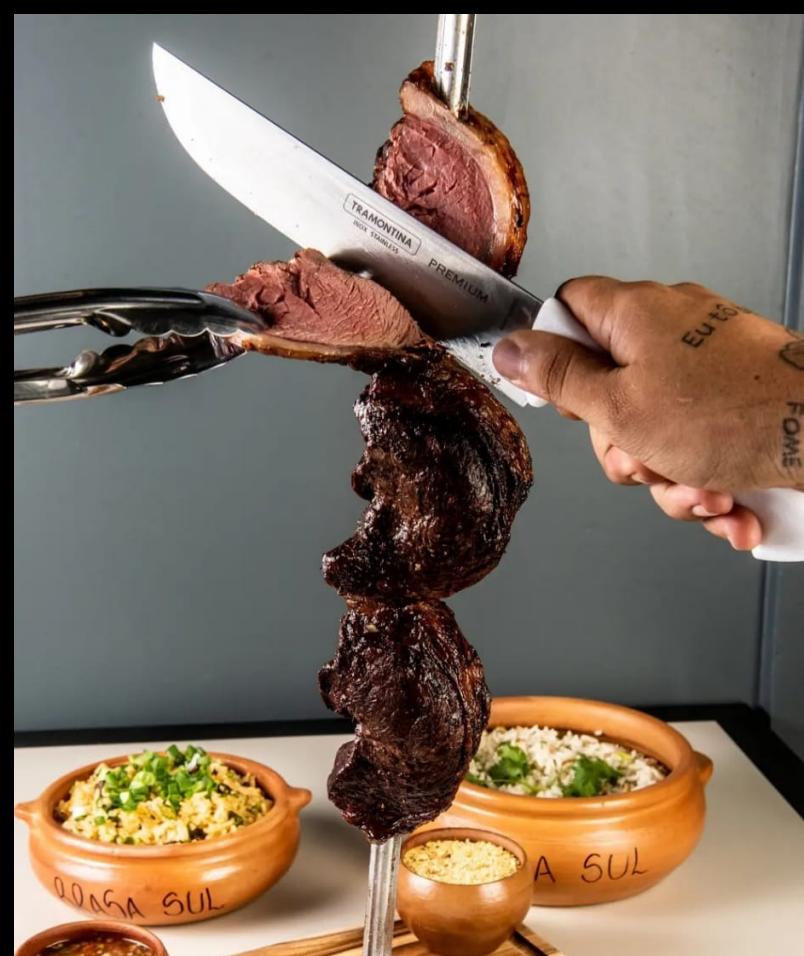
CHURRASCO BRASILEIRO

O CHURRASCO CHEGOU AO BRASIL NOS TEMPOS DA COLONIZAÇÃO PORTUGUESA, INICIANDO-SE DEVIDO ÀS MISSÕES NO RIO GRANDE DO SUL. ISSO PORQUE O ESTADO JÁ CONTAVA COM REBANHOS BOVINOS, DOS QUAIS A POPULAÇÃO SE UTILIZAVA PARA SE ALIMENTAR.

A FORMA COMO ELE É FEITO HOJE TEM GRANDE INFLUÊNCIA DOS IMIGRANTES ITALIANOS, QUE JÁ PREPARAVAM UMA SÉRIE DE MOLHOS E CORTES DE CARNES PARA ASSAR EM DIAS DE FESTIVIDADES. ESSE EVENTO FOI GANHANDO TERRITÓRIO NO BRASIL, PRINCIPALMENTE COM A EXPANSÃO DOS REBANHOS BOVINOS PELO PAÍS, APROPRIANDO-SE DE NOVAS TÉCNICAS E FORMAS DE PREPARAR A CARNE, ATÉ CHEGAR NO QUE VOCÊ CONHECE HOJE COMO O TRADICIONAL CHURRASCO BRASILEIRO.

ELE PODE SER FEITO NO ESPETO, DA FORMA COMO AINDA É MUITO TRADICIONAL NO RIO GRANDE DO SUL, OU DIRETAMENTE NA GRELHA. HOJE SÃO UTILIZADOS DIVERSOS TIPOS DE CARNE, TANTO BOVINAS COMO DE FRANGO E PORCO, ALÉM DE ACOMPANHAMENTOS VEGETAIS E DO FAMOSO PÃO DE ALHO.

O MOLHO MAIS COMUM É O VINAGRETE, APESAR DE QUE O MOLHO BARBECUE VEM GANHANDO CADA VEZ MAIS ESPAÇO EM TERRAS NACIONAIS. ALÉM DISSO, ACOMPANHAMENTOS COMO O ARROZ E A FAROFA TAMBÉM FAZEM PARTE DA CULTURA BRASILEIRA RELACIONADA AO CHURRASCO.



CHURRASCO ARGENTINO

ESQUEÇA A PICANHA, A LINGUIÇA E A ASINHA DE FRANGO. PARA FAZER UM AUTÊNTICO CHURRASCO ARGENTINO, DÊ PREFERÊNCIA ÀS CARNES E CORTES:

- BIFE DE CHORIZO – UMA CARNE MUITO MACIA E DE POUCO MARMOREIO (GORDURA ENTREMEADA). TEM O SABOR REFORÇADO POR UMA FAIXA DE GORDURA LATERAL. É O MIOLO DO CONTRAFILÉ, TAMBÉM CONHECIDO COMO NEW YORK STRIP;
- BIFE DE ANCHO – RETIRADO DA PARTE DIANTEIRA DO CONTRAFILÉ. SEU CORTE DEVE TER, NO MÍNIMO, 2 CM DE ESPESSURA. POSSUI BASTANTE MARMOREIO, É EXTREMAMENTE MACIO E SUCULENTO. TAMBÉM CONHECIDO COMO FILÉ DE COSTELA;
- ASADO DE TIRA – FINAS TIRES CORTADAS NA TRANSVERSAL DA COSTELA BOVINA. ESSE TIPO DE CORTE OFERECE MAIOR QUANTIDADE DE CARNE, COM O SABOR ACRESCENTADO PELA GORDURA ENTREMEADA E APENAS PEQUENOS PEDAÇOS DE OSSOS. DESSA FORMA, NÃO SÃO NECESSÁRIAS HORAS DE COZIMENTO, COMO OS CORTES TRADICIONAIS BRASILEIROS;
- VACIO – CORRESPONDE À FRALDINHA, MAS SEM AQUELA CAPA DE GORDURA;
- LOMO – NOSSO FILÉ MIGNON;
- COLITA DE CUADRIL – MESMO CORTE DA MAMINHA.



CHURRASCO URUGUAIO

A FAMA DOS URUGUAIOS EM FAZER UM BOM CHURRASCO NÃO É SEGREDO PARA NINGUÉM. O PAÍS É UM DOS MAIORES CONSUMIDORES DE CARNE DO MUNDO E O ASADO (CHURRASCO) É RECONHECIDO INTERNACIONALMENTE TANTO PELA SUA QUALIDADE QUANTO PELO SABOR. MAS QUAL O SEGREDO POR TRÁS DO SUCESSO DESTE PREPARO? O LOCAL ONDE SE ASSA A CARNE FAZ TODA A DIFERENÇA SABIA DISSO?

OS URUGUAIS UTILIZAM A PARRILLA, QUE É UM SISTEMA DE GRELHAS MÓVEIS E INCLINADAS, QUE USA APENAS A BRASA DA LENHA PARA ASSAR A CARNE COM "CALOR". DESTA FORMA, A QUEIMA SEPARADA EVITA A PROPAGAÇÃO DE CARBONO NO GOSTO DO ALIMENTO. ELES TAMBÉM NÃO USAM O ESPETO PARA FURAR A CARNE PARA NÃO ESCORRER O SANGUE DA PEÇA. COM O SANGUE CONSERVADO NO INTERIOR O CORTE ADQUIRE UM OUTRO TIPO DE PALADAR.



HAMBURGUER

A TRADIÇÃO AMERICANA DE HAMBÚRGUERES PODE TE LEVAR A PENSAR QUE ESSE PRATO TÃO APRECIADO NO MUNDO TODO TENHA SIDO CRIADO NOS EUA. MAS, ANTES DE SE TORNAR TÃO POPULAR ENTRE OS HABITANTES DAQUELE PAÍS, O HAMBURGUER JÁ ERA CONSUMIDO POR POVOS ANTIGOS DA ÁSIA OCIDENTAL.

FORAM OS TÁRTAROS, UMA DAS PRINCIPAIS TRIBOS DOS POVOS MONGÓIS, AINDA NO SÉCULO XIII, QUE TERIAM DADO ORIGEM AO CONSUMO DE UM TIPO DE CARNE AMASSADA E MODELADA EM FORMATO DE UMA BOLA ACHATADA, QUE ERA CONSUMIDA DENTRO DO PÃO, SENDO UM TIPO DE ALIMENTO MUITO PRÁTICO PARA AS TROPAS QUE INVADIAM A EUROPA NAQUELE SÉCULO.

MAIS TARDE, JÁ NO SÉCULO XVII, VIAJANTES ALEMÃES LEVARAM ESSA IDEIA PARA AÇOUGUES DA CIDADE DE HAMBURGO, QUE DESENVOLVERAM TÉCNICAS PARA MOER A CARNE. COM ESSA CARNE MOÍDA TEMPERADA, CRIAVAM BIFES QUE, ALÉM DE SABOROSOS, TINHAM UM BAIXO CUSTO E SE TORNARAM RAPIDAMENTE POPULARES POR TODA A CIDADE.



UM HAMBÚRGUER SEMPRE CAI BEM, MAS PODE FICAR AINDA MELHOR SE TIVER AQUELE SABOR QUE MAIS AGRADA NOSSO PALADAR. PARA ISSO, ASSAR OS DISCOS DE CARNE NA CHURRASQUEIRA OU CHAPA FAZ MUITA DIFERENÇA. EXISTEM VÁRIOS BLENDS DE CARNES PARA FAZER BONS HAMBÚRGUERES, O IMPORTANTE É PRESTAR A ATENÇÃO NA PROPORÇÃO CARNE E GORDURA E VARIAR DE ACORDO O MODO DE PREPARO, LEMBRA O CHEF. BLENDS COM MAIS GORDURA DEVEM SER FEITOS NA CHURRASQUEIRA, POIS HÁ ESPAÇO PARA A GORDURA CAIR, AINDA QUE ELA CAIA NA BRASA E LEVANTE LABAREDAS. JÁ OS MAIS MAGROS PODEM SER FEITOS NA CHAPA, JÁ QUE, POR ESSE MODO DE PREPARO, PRECISAMOS SEMPRE ESCORRER A GORDURA PARA EVITAR QUE O HAMBÚRGUER FIQUE ENCHARCADO.



A GRANDE POPULARIDADE DO HAMBÚRGUER ACONTECEU POR CONTA DA SUA PRATICIDADE. NO INÍCIO DO SÉCULO XIX, A EXPLOSÃO INDUSTRIAL TOMOU OS EUA E COM ISTO SE FAZIA NECESSÁRIO ALIMENTOS QUE FOSSEM PRÁTICOS, RÁPIDOS E BARATOS PARA ALIMENTAR A GRANDE MASSA DE TRABALHADORES.

NESTA ÉPOCA JÁ EXISTIAM OS CARRINHOS DE SORVETE E ATÉ MESMO OS HOT DOGS, IDEIAS QUE TAMBÉM HAVIAM CHEGADO NO PAÍS ATRAVÉS DOS ALEMÃES. FOI ENTÃO QUE, EM 1921 SURGIU A PRIMEIRA CADEIA DE LANCHONETES DAQUELE PAÍS, A WHITE CASTLE, QUE VENDIA UMA VERSÃO COZIDA DO HAMBURGUER TEMPERADO COM CEBOLA.



NO SÉCULO 20 MUITAS LANCHONETES COMEÇARAM A VENDER O PRATO. NOS ANOS 30 OS DRIVE-INS TROUXERAM AINDA MAIS POPULARIDADE PARA ELE. EM 1937, OS IRMÃOS MAURICE E DICK DONALD ABRIRAM O SEU PRIMEIRO DRIVE-IN NA CALIFÓRNIA, E COMEÇARAM UMA GRANDE REVOLUÇÃO DO MUNDO DOS FAST-FOODS.

A PARTIR DAÍ, O HAMBÚRGUER CONQUISTOU OS AMERICANOS E SE ESPALHOU PELO MUNDO TODO. AOS POUCOS AS RECEITAS FORAM SE TORNANDO MAIS SOFISTICADAS, ALÉM DE SURGIREM MUITAS VERSÕES DO PRATO.

ALÉM DAS TRADICIONAIS REDES DE FAST FOOD, VERSÕES CASEIRAS E ARTESANAIS TAMBÉM GANHARAM O CORAÇÃO DOS APAIXONADOS POR ESSE PRATO.

COZINHA BRASILEIRA

A **CULINÁRIA BRASILEIRA** É RESULTADO DE UMA COMBINAÇÃO DE TRADIÇÕES E HERANÇAS CULTURAIS DE DIFERENTES POVOS, QUE POR ALGUM MOTIVO SE ENCONTRARAM POR AQUI E DAI SURGIU UMA CULINÁRIA ÚNICA E DELICIOSA!

ORIGINALMENTE, A COMIDA DO BRASIL FOI CRIADA PELOS INDÍGENAS NATIVOS, QUE DERAM A MAIORIA DAS PRINCIPAIS RAÍZES DA GASTRONOMIA ATUAL DO PAÍS.

QUANDO OS PORTUGUESES COLONIZARAM O BRASIL, SUA GASTRONOMIA SE MISTUROU AOS PRATOS TRADICIONAIS INDÍGENAS.

ENTÃO, DURANTE OS TEMPOS DE ESCRAVIDÃO, OS AFRICANOS TROUXERAM TAMBÉM SUA GASTRONOMIA PARA O BRASIL, ACRESCENTANDO-A COMBINAÇÃO DA CULINÁRIA INDÍGENA E PORTUGUESA.



A CULINÁRIA NORDESTINA FOI FORMADA ATRAVÉS DA INFLUÊNCIA DAS CULINÁRIAS PORTUGUESA, INDÍGENA E AFRICANA. A MISTURA DE SABORES E TEMPEROS FOI SENDO, AOS POUcos, SENDO FORMADO DURANTE O PERÍODO COLONIAL.

OS PRATOS DA CULINÁRIA DA REGIÃO NORDESTE CARACTERIZAM-SE PELA PRESENÇA MARCANTE DE TEMPEROS FORTES E APIMENTADOS.

CARNE SECA (CARNE DE SOL OU JABÁ), PEIXES E FRUTOS DO MAR SÃO PRESENÇAS MARCANTES QUASE OBRIGATÓRIAS NA CULINÁRIA DO NORDESTE.



FOGO DE CHÃO

O ESTILO FOGO DE CHÃO É UMA TRADIÇÃO ANTIGA QUE VEM DOS PRIMÓRDIOS DA HISTÓRIA DO CHURRASCO E ESTÁ MUITO RELACIONADO AOS GAUCHOS, URUGUAIOS E ARGENTINOS, E TAMBÉM OS GAÚCHOS DA FRONTEIRA COM O BRASIL. FATOS HISTÓRICOS APONTAM QUE O SURGIMENTO DA TÉCNICA, QUE CONSISTE EM ASSAR DESDE CORTES ATÉ PEÇAS INTEIRAS, FINCADAS EM ESTACAS (ESPETOS) ENFIADAS NO CHÃO E RODEADAS DE LENHAS EM BRASAS EM UMA REGIÃO CHAMADA DE PAMPAS QUE ABRANGE, ALÉM DO SUL DO BRASIL, PARTE DA ARGENTINA E DO URUGUAI NO SÉCULO XVII. AS LENHAS SÃO ORGANIZADAS A UMA DISTÂNCIA APROXIMADA DE MEIO METRO DOS ESPETOS E DISTRIBUÍDAS NA FREnte E ATRÁS DAS CARNES QUE SERÃO ASSADAS. O IDEAL É DOSAR A LENHA PARA TER UMA POTÊNCIA DE FOGO UNIFORME E CONTÍNUO PARA ASSAR AS CARNES POR COMPLETO SEM SECÁ-LAS. PARA CADA TIPO DE CARNE É INDICADO UM TEMPO DE COCÇÃO DE ACORDO COM SUAS CARACTERÍSTICAS, CONFORME DESCRIÇÃO ABAIXO:

COSTELA BOVINA: CORTE MUITO TRADICIONAL NO CHURRASCO FOGO DE CHÃO. PRATICAMENTE UMA COSTELA DE VINTE QUILOS NECESSITA DE UM TEMPO DE COCÇÃO EM MEDIA DE SEIS A OITO HORAS E SERVE ATÉ TRINTA E CINCO PESSOAS.



LEITÃO AO FOGO DE CHÃO: ESSE MÉTODO LEMBRA MUITO O POPULAR PORCO NO ROLETE E O PREPARO EXIGE UM TEMPO MAIOR DO QUE OS OUTROS TIPOS DE CARNE COMO A BOVINA E O CORDEIRO. EM MÉDIA O TEMPO DE COCÇÃO DO LEITÃO NO FOGO DE CHÃO É DE 12 HORAS COM UM PESO QUE VARIA DE 34 QUILOS A 45 QUILOS. DEPOIS DESSE TEMPO O LEITÃO ESTÁ AO PONTO, CROCANTE, DOURADO E COM A TEMPERATURA INTERNA ADEQUADA. NESSA QUANTIDADE DE PESO É POSSÍVEL ALIMENTAR UMA MÉDIA DE 50 PESSOAS. O MÉTODO É PRATICAMENTE O MESMO DAS OUTRAS CARNES, PORÉM NO CASO DO LEITÃO AO FOGO DE CHÃO UTILIZAM-SE DUAS PONTAS COM ESPETOS NO FORMATO Y NOS DOIS LADOS ENTRE AS BRASAS. FIXA-SE O LEITÃO EM OUTRO ESPETO QUE FICA SUSPENSO EM UMA DISTÂNCIA DE 30CM A 60CM DO CHÃO, ENTRE OS ESPETOS Y. NESSA POSIÇÃO É POSSÍVEL GIRAR O ESPETO COM O LEITÃO QUANDO PRECISAR. OUTRA TÉCNICA DE LEITÃO AO FOGO DE CHÃO É ABRIR E COLOCAR O ANIMAL SEMI-DESOSSADO EM UMA ESPÉCIE GRANDE DE GRELHA COM PONTAS DE ESPETOS ONDE SERÁ FIXADO O PORCO. A GRELHA FICA UM POUCO INCLINADA NA VERTICAL COM BRASAS NO CHÃO NOS DOIS LADOS.



PEIXE AO FOGO DE CHÃO: UMA OPÇÃO QUE CONQUISTA MAIS ADEPTOS É ASSAR UM PEIXE NO FOGO DE CHÃO. EM MÉDIA, UM PACU DE SETE QUILOS, SERVE QUINZE PESSOAS E TEM UM TEMPO DE COCÇÃO DE 3 HORAS. FICA EXCELENTE SE MARINAR POR 12 HORAS ANTES DA GRELHA EM COMPOSIÇÃO DE LIMÃO, PIMENTA DE CHEIRO E SAL E PARA ACOMPANHAR UM DELICIOSO MOLHO DE ALCAPARRAS E TOMATE. PARA O PREPARO É NECESSÁRIO A UTILIZAÇÃO DE UMA GRELHA APROPRIADA QUE PERMITE O COZIMENTO IDEAL DO PEIXE, MAS ATENÇÃO PARA NÃO DEIXÁ-LO SECAR.



LEGUMES AO RESCOLDO: RESCOLDO TRATA-SE DE UMA TÉCNICA DE ASSAR OS LEGUMES NO CHÃO, EM VOLTA DAS BRASAS, AO MESMO TEMPO QUE AS CARNES SÃO ASSADAS. PODEM SER UTILIZADOS NESSE PREPARO A BATATA, A BATATA DOCE, A ABÓBORA, A CEBOLA E A CENOURA. O PROCESSO CONSISTE EM TORRAR O ALIMENTO POR FORA E DEIXA-LO SABOROSO E MACIO POR DENTRO. AS DIFERENÇAS DE SABORES SURGEM À MEDIDA QUE O FOGO AGE SOBRE OS ALIMENTOS EM UMA MÉDIA DE CINCO HORAS.



CORDEIRO AO FOGO DE CHÃO: O PREPARO DE CARNE DE CORDEIRO NO CHURRASCO FOGO DE CHÃO É SIMPLES E CONQUISTA A CADA DIA MAIS APRECIADORES NO BRASIL E NO MUNDO. PARA A CARNE FICAR MAIS SABOROSA, UMA DICA É INCLINA-LA EM DIREÇÃO ÀS BRASAS COM A PARTE DOS OSSOS VIRADA PARA BAIXO. ESSA TÉCNICA É PARA A GORDURA NÃO ESCORRER PARA O FOGO E SIM PERMANECER NA CARNE. O CORDEIRO DEVE ESTAR COM A CARNE ENXUTA E SER RETIRADO DO FOGO ANTES QUE COMECE A SECAR. O TEMPERO NO PREPARO É BASICAMENTE ÁGUA E SAL (SALMOURA) E O TEMPO DE COCÇÃO DE UM CORDEIRO DE VINTE QUILOS É DE QUATRO HORAS E MEIA. OUTRA OPÇÃO COM CARNE DE CORDEIRO É PREPARAR O PERNIL NO FOGO DE CHÃO, RECHEANDO COM ESPECIARIAS, LEGUMES E AZEITE. PARA ISSO RETIRE A PARTE DE DENTRO DO PERNIL E CORTE-A EM CUBOS PEQUENOS, UTILIZANDO-OS NO PRÓPRIO RECHEIO. FECHE A ABERTURA DO CORTE COM BARBANTE E COLOQUE-A PARA ASSAR. EM TODOS OS MÉTODOS CITADOS, AS LENHAS DEVEM ESTAR SECAS E LIVRES DE ABRASIVOS COMO VERNIZES E TINTAS, POIS PODEM PREJUDICAR O SABOR E O AROMA DAS CARNES E LEGUMES. BUSCAR E UTILIZAR AS FORMAS MAIS PRIMITIVAS DA GASTRONOMIA, COMO O CHURRASCO FOGO DE CHÃO, DEIXA A CARNE SIMPLESMENTE IRRESISTÍVEL. É TAMBÉM UM MOMENTO DE FESTA, DE INTEGRAÇÃO DAS PESSOAS E SINÔNIMO DE COMEMORAÇÃO, OPORTUNIDADE EXCELENTE PARA REVER OS AMIGOS E CELEBRAR A VIDA COM QUEM AMAMOS.



BONÙS: BOI INTEIRO.



AMERICAN BARBECUE

CONSIDERADO O CHURRASCO CAIPIRA DOS AMERICANOS, O AMERICAN BBQ UTILIZA TÉCNICAS DE DEFUMAÇÃO DAS CARNES PARA GARANTIR MAIS SABOR E AMACIAMENTO DAS CARNES.

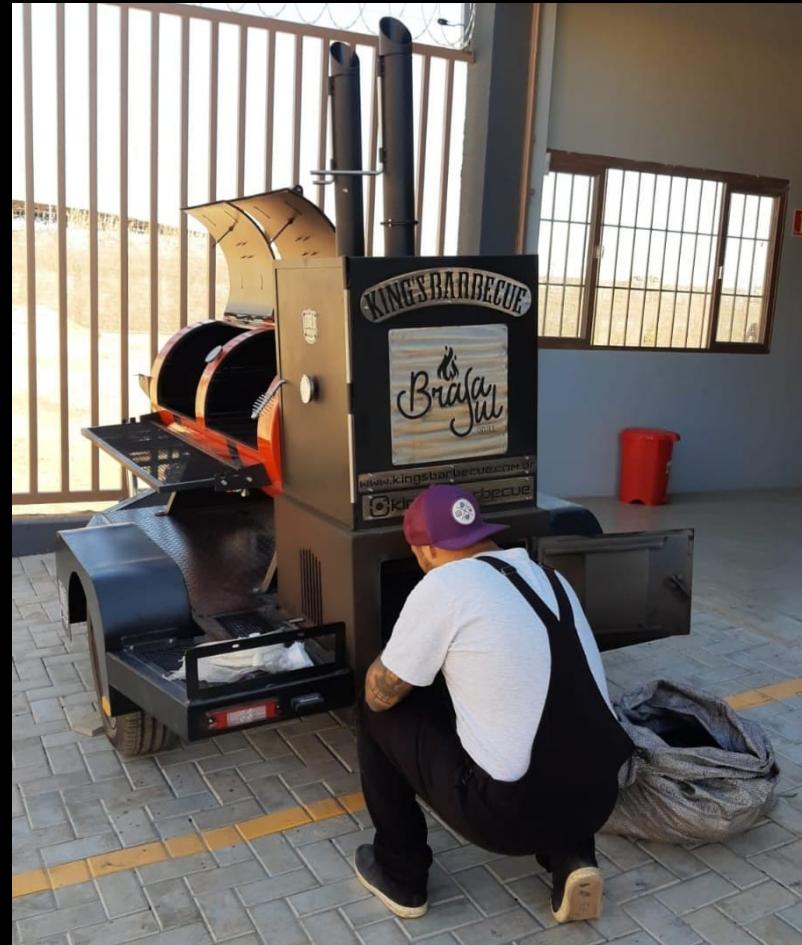
NO AMERICAN BBQ AS CARNES SÃO ASSADAS LENTAMENTE, PARA QUE A MACIEZ DA CARNE SEJA ATINGIDA, OCORRE UM PROCESSO DE GELATINIZAÇÃO DO COLÁGENO. SÃO USADOS DIFERENTES TEMPEROS E TERMÔMETROS PARA ATINGIR O PONTO CERTO DA CARNE QUE É PREPARADA EM DEFUMADORES E NO PIT SMOKE (UMA ESPÉCIE DE CHURRASQUEIRA). A FONTE DE CALOR É A MADEIRA DE PINHO OU FRUTAS CÍTRICAS COM POUCO CARVÃO.

O CORTE DE CARNE ESTRELA DO AMERICAN BBQ É O PEITO DE BOI (BRISKET), ALÉM DAS COSTELAS BOVINAS E SUÍNAS.



A PACIÊNCIA DEVE SER EXERCIDA NESSE TIPO DE PRATO, POIS O PROCESSO DE COCÇÃO É BEM LENTO, O PEITO DE BOI PODE LEVAR MAIS DE 8 HORAS PARA ATINGIR O PONTO DESEJADO. CONTUDO, O RESULTADO FINAL É UMA CARNE SABOROSA E DESMANCHANDO.

PARA APRENDER AS TÉCNICAS DOS CHURRASCO DEFUMADO É NECESSÁRIO MUITO EMPENHO E PACIÊNCIA.



CURSOS:

-CURA E DEFUMAÇÃO COM PAULA LABAKI;
-DEFUMAÇÃO CLÁSSICA ATÉ O SMOKED BBQ;
-DIFERENTES CURAS E DIFERENTES MÉTODOS DE DEFUMAÇÃO;
-EQUIPAMENTOS;
-MERCADO;
-DEFUMAÇÃO DE AVES;
-DEFUMAÇÃO DE CARNES BOVINA E SUÍNA;
-DEFUMAÇÃO DE VEGETAIS E LEGUMES.

-CARNES E CHURRASCO DRY AGED COM ROGERIO DE BETTI;
-ANIMAIS;
-CARCAÇAS;
-CORTES DE CARNE;
-DRY AGED;
-TÉCNICAS COM FOGO/BRASA.

-CHARCUTARIA ARTESANAL COM MARIO PORTELA;
-CURA;
-SECAGEM;
-SALGA;
-DEFUMAÇÃO;
-EMBUTIDOS.

-DEFUMAÇÃO COM O CHEF BRUNO SALOMÃO;
-BRISKET;
-PULLED PORK;
-PORK RIBS;
-COSTELA BOVINA;
-PICANHA;
-HAMBURGER.

-CURSO DE HAMBURGER COM TADEU DO CANAL RANGO;
-BLENDs;
-MOLHOS;
-TÉCNICA SMASH;
-MERCADO;
-PRECIFICAÇÃO.

-FOGO DE CHÃO CHEF MARCÃO / ESCOLA BONS DE FOGO;
-PORCO INTEIRO;
-COSTELA BOVINA;
-CORDEIRO;
-JAVALI;
-BOI INTEIRO;

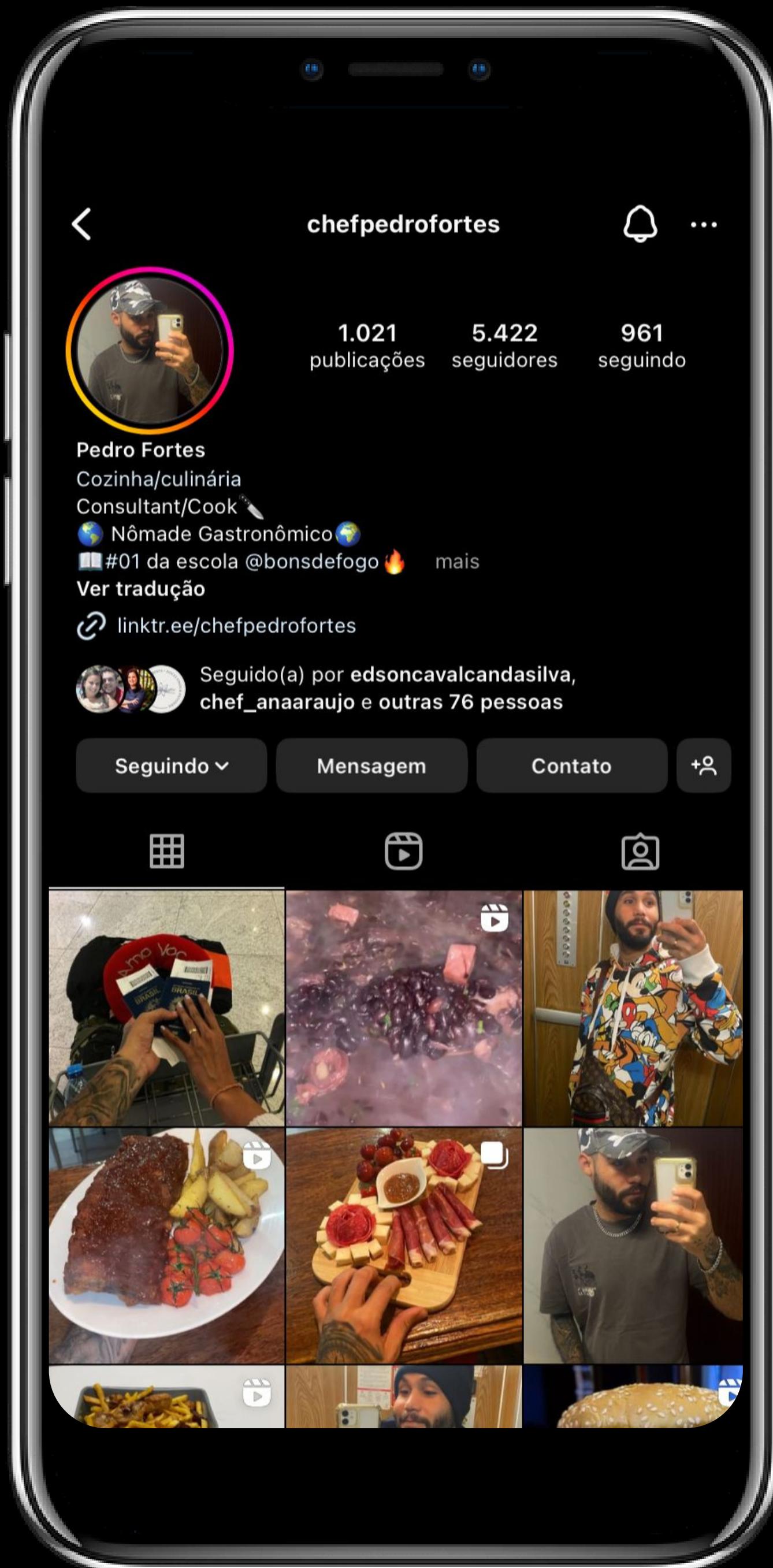
-PARRILLA, VARAL, PLANCHA E RESCOLDO COM CHEF ROMULO MORENTE.
-PICANHA NA PARRILLA;
-FRALDINHA NA PARRILLA;
-TÉCNICAS DE MANUSEIO DO EQUIPAMENTO;
-VARAL DE PICANHA E FRALDINHA;
-VARAL DE LEGUMES.

GRADUAÇÃO.

ENSINO SUPERIOR GASTRONOMIA

FACULDADE FACID FORMADO EM 2019.

QUER CONFERIR UM POUCO MAIS DO MEU TRABALHO?



ME SIGA NO INSTAGRAM
@CHEFPEDROFORTES