



Entre  
Cortes  
& Cores

## Como preparar seu **defumado**

JÁ VEM PRONTO · O PREPARO É SÓ AQUECER E FINALIZAR

### **BANHO-MARIA**

Pode ir **direto do freezer** para a água quente, com o saco fechado. 15–20 min.

### **GRELHA · AIR FRYER · FORNO**

**Descongele antes** de finalizar no calor seco — assim aquece por igual e dá o ponto certo.

## MÉTODO POR CORTE

### **BRISKET BOVINO** (peito)

**BANHO-MARIA**

15–20 min direto do freezer, ou

**SECA**

descongele e aqueça no forno. Fatie contra as fibras.

### **HAMBÚRGUER**

**SECA**

Descongele e sele na chapa ou frigideira bem quente, 2–3 min por lado.

### **MAMINHA BOVINA**

**BANHO-MARIA**

15–20 min direto do freezer, ou

**SECA**

descongele e doure na grelha. Fatie contra as fibras.

### **FRANGO**

**SECA**

Descongele e leve à grelha, air fryer ou forno quente 8–10 min para dourar a pele. Evite banho-maria.

### **PORCO**

**BANHO-MARIA**

15–20 min direto do freezer, ou

**SECA**

descongele e finalize no forno/grelha.



 **DÚVIDAS? APONTE A CÂMERA**

[www.entrecortesecores.com.br](http://www.entrecortesecores.com.br)

(11) 99491-4346 · @entrecortesecores

 Feito com ingredientes sem glúten · pode conter traços por contato