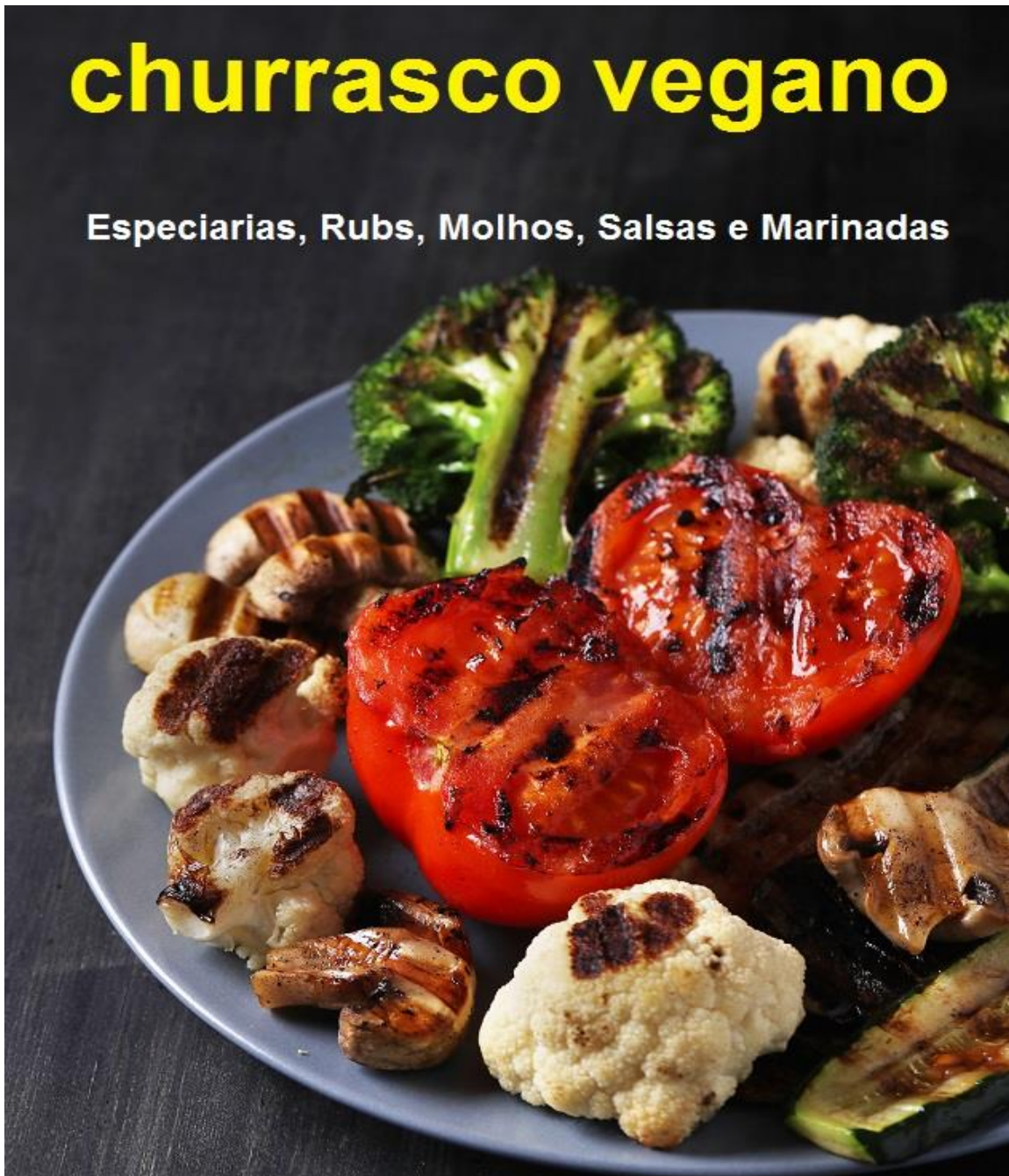


Churrasco vegano

churrasco vegano

Especiarias, Rubs, Molhos, Salsas e Marinadas



Churrasco vegano

POR: Jideon Marques

Copyright © 2023 por Jideon Marques. Todos os direitos reservados.

Licença e Copyright

O conteúdo deste ebook não pode ser reproduzido, duplicado ou transmitido sem permissão direta por escrito do autor ou do editor.

Sob nenhuma circunstância qualquer culpa ou responsabilidade legal será imputada ao editor, ou autor, por quaisquer danos, reparações ou perdas monetárias devido às informações contidas neste ebook, direta ou indiretamente.

Notícia legal:

Este ebook é protegido por direitos autorais. É apenas para uso pessoal. Você não pode alterar, distribuir, vender, usar, citar ou parafrasear qualquer parte ou o conteúdo deste ebook sem o consentimento do autor ou editor.

Aviso de isenção de responsabilidade:

Observe que as informações contidas neste documento são apenas para fins educacionais e de entretenimento. Todo esforço foi feito para apresentar informações precisas, atualizadas, confiáveis e completas. Nenhuma garantia de qualquer tipo é declarada ou implícita. Os leitores reconhecem que o autor não está envolvido na prestação de aconselhamento jurídico, financeiro, médico ou profissional. O conteúdo deste ebook foi derivado de várias fontes. Consulte um profissional médico licenciado antes de tentar este programa ou qualquer técnica descrita neste ebook.

Ao ler este documento, o leitor concorda que em nenhuma circunstância o autor é responsável por quaisquer lesões, morte, perdas, diretas ou indiretas, que sejam incorridas como resultado do uso das informações contidas neste documento, incluindo, mas não limitado a, erros, omissões ou imprecisões.

Introdução

Neste livro, a cerne de minhas receitas é a insistência em cozinhar do zero, sem usar ingredientes altamente processados, e em cozinhar com autenticidade – buscando os verdadeiros sabores e texturas do verdadeiro churrasco. Qual é o sabor da carne bovina? Bem, não muito até você adicionar algo a ele - e na maioria das vezes o que você está adicionando é um elemento vegano. Então, meu maior desafio nunca foi sabor, foi textura! Eu tive que experimentar, testar e retestar, para aproximar a textura da carne, a sensação na boca ou mesmo na mão. E trabalhei duro com outros ingredientes não veganos, como queijo. Quando desenvolvi o melhor molho de queijo vegano para nosso mac 'n' cheese defumado, a experiência, honestamente, parecia pura ciência.

Depois de capturar os sabores e texturas que procurava, senti que não poderia perder: o churrasco vegano poderia ser tão bom quanto o churrasco não vegano, e eu sabia como prepará-lo da maneira certa. Centenas de horas de tentativas e erros de fabricação de carne simulada me trouxeram onde estou hoje.

Vamos entender uma coisa. Este nunca foi o plano. Jurei que nunca abriria meu próprio restaurante, pelo fato de ter trabalhado em tantos e entender o trabalho insano que envolve administrar um restaurante de sucesso. Mas, na realidade, abrir meu próprio restaurante foi algo fácil para mim, tanto que senti que não tinha escolha a não ser entrar de cabeça. Para ser sincero, sinto que fui escolhido para esse papel. Ser o chef que traria o churrasco vegano para a vanguarda da cena gastronômica era uma situação de sucesso ou fracasso - pois certamente poderia ter sido um desastre. No entanto, três anos depois de embarcar nesse caminho, tenho vários locais, reconhecimento nacional e prêmios. E, oh sim, um livro de receitas! Espero que este livro lhe traga tanta alegria ao lê-lo e cozinhá-lo quanto me trouxe ao escrevê-lo.