

Como calcular a quantidade de carne necessária para um churrasco?

Calcule 400 g por pessoa (no caso de adultos), é a conta certa para nunca faltar. Mas esse cálculo depende muito do que pensa servir. Quando é a carne com foco especial, esse cálculo funciona bem. Se porém houver um bufê de saladas, as pessoas terão menos apetite para as carnes.

Sendo mais prático, se você fizer, por exemplo, lingüiça fresca, costela de porco e uma carne de boi, a conta por pessoa será a seguinte: 100 g de lingüiça, 200 g de costela de porco (seria 100 g, mas, como metade é osso, calcule o dobro) e 200 g de picanha (por exemplo). Total: 400 g entre lingüiça e outra carne.

Acompanhamentos para churrasco

- Vinagrete: O vinagrete à brasileira é versátil nas mesas de churrasco: acompanha a carne, funciona como molho para a salada, combina com a lingüiça bem assada e até serve como recheio do pãozinho francês.

- Farofa: aposte em uma farofa simples, com manteiga e cebola, por exemplo.

- Saladas: Oferecer três tipos de salada é suficiente para um churrasco de médio porte. Não deixe faltar: um mix de folhas verdes; uma receita com carboidrato, como uma salada com batata, arroz ou massa; e uma terceira versão mais transada, combinando legumes crus ou cozidos, folhas, tomate, enfim, o que sua imaginação sugerir. Pode-se também organizar uma mesa bufê de saladas simples, tipo agrião, cenoura ralada, alfaces, rabanetes, etc, com molheiras e molhos diversos.

- Pratos quentes: dependendo do horário e do público alvo, principalmente se houver muitas crianças, é aconselhável incluir arroz, feijão, banana frita, e variações a seu gosto: arroz de carreteiro, pastelzinho, mandioca frita, polenta, até macarrão ao sugo. Tudo vai depender da estrutura que será colocada à disposição.



Cálculo para Churrasco		
	20 pessoas	50 pessoas
Carne	6 kg	15 kg
Lingüiça	2 kg	5 kg
Cerveja	60 latas	150 latas
Refrigerante	10 litros	25 litros
Pão	60 unidades	150 unidades
Farofa Temperada	2 kg	5 kg
Guardanapo de papel	2 pacotes	4 pacotes
Pano de Prato	2 unidades	6 unidades
Garfo	25 unidades	55 unidades
Faca	25 unidades	55 unidades
Prato	25 unidades	55 unidades
Copo de Plástico	80 unidades	100 unidades
Sal Grosso	300 g	700 g
Para a Caipirinha		
Limão	10 unidades	25 unidades
Pinga	1 litro	2,5 litros
Açúcar	200 g	500 g
Para o Churrasqueiro		
Carvão	1 saco	3 sacos
Facas	3 unidades	6 unidades
Garfos	3 unidades	6 unidades
Pratos	3 unidades	6 unidades

Licinia C. R. de Campos

Especialista em montagem de cozinhas industriais, assessoria em equipamentos, elaboração de cardápios específicos (*light*, internacional, trivial fino, etc) notadamente para diretorias de firmas, treinamento do *staff* da cozinha em higiene e manipulação dos alimentos, organização operacional, etiqueta à mesa.