



MÓDULO 2 – EMPREENDEDORISMO HAMBURGUERIA ARTESANAL DELIVERY

1. Carnes – Aprenda Tudo sobre Blends que Encantam

- Ensinares como comprar, processar, armazenar, e principalmente, como criar blends que encantam, quantidade, medidas, tipos, peso, combinações de sucesso
- Tipos de carnes para Hamburguer
- Pesos e medidas
- Blends de Carne para Hambúrguer
- Modelar hambúrguer
- Pontos da carne: mal passado, ao ponto e bem passado
- Montar hambúrguer
- Combinar molhos, queijos e carnes

2. Pães – Aprenda os Principais Pães de Sucesso

- Um dos Aspectos mais Importantes de Sucesso, é você saber quais pães utilizar, como combinar blends com determinados tipos de pães e como ter sua receita de Sucesso.
- Tipos de Pães
- Marcas
- Seja Diferenciado porém Simples
- Dica de Sucesso: trabalhe com 3 pães no início
- Chapeando o Pão com Manteiga
- Comprar o Pão feito ou fazer em casa?
- Custo/Benefício
- Jogando em Time que Ganha

3. Tipos de Molhos e Maioneses Especiais

- Aprenda 8 Tipos de Molhos/Maioneses Especiais para sua Hamburgueria QUE ENCANTAM e dão um toque especial gourmet aos seus hamburguers.
- Molho Barbecue
- Molho Tartáro
- Maionese Verde Temperada
- Maionese Tradicional
- Molho Tipo Big Mac
- Molho Gorgonzola
- Molho de Alho
- Chimichurri



CURSO EMPREENDEDORISMO HAMBURGUERIA ARTESANAL



4. Outros produtos agregados ao Hamburguer Artesanal

- Aqui ensinarei sobre quais alimentos podem compor de forma INCRÍVEL seu escopo de opções do seu **CARDÁPIO**.
- Batata Frita
- Sachês: Mostarda, Ketchup e Maionese
- Tipos de Temperos
- Sal de Parrilha
- Sal Rosa do Himalaia
- Sal com Ervas
- Sal com Bacon
- Pimenta do Reino
- Manteiga
- Picles de Pepino (Conserva)
- Saladas
- Ovo
- Bacon – É Vida!!!

5. Bebidas em Geral

- Outro recurso importante que pode e deve ser utilizado são as bebidas.
- Refrigerantes
- Sucos
- **Cervejas Artesanais**
- Cervejas Comuns
- Água

6. Desperdícios e Problemas Potenciais

- Ensinaremos quais possíveis problemas, dificuldades, transtornos, e contra-tempos que você pode ter no seu empreendimento.
- Saladas
- Carnes
- Maionese
- Pães
- Gás
- Óleo
- Energia Elétrica
- Higiene
- Quem tem 2, tem 1! Quebras
- Economia Porca