



**HAMBÚRGUERES
& SANDUÍCHES**



O VERDADEIRO
PRAZER ESTÁ NO
SABOR



HAMBÚRGUERES

PAG. 4

O MELHOR HAMBÚRGUER
HAMBÚRGUER DE VITELA

PAG. 5

HAMBÚRGUER DE PORCO
HAMBÚRGUER BMT

PAG. 6

HAMBÚRGUER MEDITERRÂNEO
MINI HAMBÚRGUER TERYAKI

SANDUÍCHES

PAG. 7

SANDUÍCHE DE SALMÃO FUMADO
SANDUÍCHE DE CARNE ASSADA

PAG. 8

SANDUÍCHE DE FRANGO E LEGUMES GRELHADOS
BAGUETE DE PAIO COM QUEIJO E OVO

PAG. 9

BAGUETE DE ATUM, TOMATE E OVO
SANDUÍCHE DE CAMARÃO





O MELHOR HAMBÚRGUER

MISE EN PLACE

200g Hellmann's Maionese, 200g Hellmann's Ketchup, 1,5kg Carne picada, 100g Queijo cheddar, 120g Bacon fatiado, 5g Knorr Aromat, 2g Pimenta preta moída, 10und Pães de Hambúrguer, 100g Tomate rodela, 50g Alface verde, 10 Ovos estrelados

CONFEÇÃO

Para o molho, misturar **Hellmann's Maionese** e **Hellmann's Ketchup**. Temperar a carne com **Knorr Aromat** e pimenta preta, moldar em hambúrgueres e grelhar juntamente com o bacon. Colocar o queijo por cima do hambúrguer e depois o bacon. Tostar os pães e barrar com o molho, a seguir colocar as folhas de alface, a rodela de tomate, o hambúrguer com o queijo derretido e o ovo estrelado. Termine com o molho.



HAMBÚRGUER DE VITELA

MISE EN PLACE

400ml Hellmann's Molho Tártaro, 50g Pinhões tostados e picados, 1,250kg Carne novilho picada, 10g Sal, 3g Pimenta preta, 10und Pães de brioche, 150g Alface radicchio, 50g Rúcula selvagem, 30g Pinhões tostados, 30g Filetes de anchova

CONFEÇÃO

Para o molho, envolver **Hellmann's Molho Tártaro** com os pinhões picados e reservar. Temperar a carne com sal e pimenta, moldar em hambúrgueres e grelhar. Torrar o pão e sobre a base colocar a alface radicchio, de seguida o molho, o hambúrguer, mais molho, os pinhões tostados, a anchova e por fim a rúcula.





CUSTO INDICATIVO
1,89€
POR PESSOA

HAMBÚRGUER DE PORCO

MISE EN PLACE

1,250kg Carne porco picada, **100g** Vaqueiro Profissional 66%,
10g Sal, **3g** Pimenta preta, **10und** Pães brioche,
280g Tomate seco em óleo, **100g** Cebolinha em vinagre picada,
50g Alface romana, **50g** Azeitona kalamata descaroçada,
400g Hellmann's Molho Tártaro

CONFEÇÃO

Temperar a carne com sal e pimenta, moldar em hambúrgueres e prensar. Fritar de ambos lados com **Vaqueiro Profissional 66%**. Se necessário retificar os temperos.

Torrar os pães de brioche e na base colocar a alface, de seguida, o hambúrguer, a cebolinha, as azeitonas, o tomate e por fim o **Hellmann's Molho Tártaro**.

Decorar com folhas de manjerição.



⑤



CUSTO INDICATIVO
1,17€
POR PESSOA

HAMBÚRGUER BMT

MISE EN PLACE

1,8kg carne novilho picada, **10g** sal, **3g** pimenta preta,
10und pães de Hambúrguer, **200g** bacon fatiado e grelhado,
300g tomate em rodela, **400g** Hellmann's Maionese,
30g manjerição fresco

CONFEÇÃO

Temperar a carne com sal e pimenta, moldar em hambúrgueres e grelhar.

Torrar o pão e sobre a base colocar **Hellmann's Maionese**, de seguida, o tomate, o bacon e o hambúrguer.

Finalizar com o manjerição por cima.





CUSTO INDICATIVO
2,20€
POR PESSOA

HAMBÚRGUER MEDITERRÂNEO

MISE EN PLACE

300g Cebola roxa em rodela, **50g** Açúcar, **50ml** Vinagre framboesa, **1,5kg** Carne novilho picada, **50g** Knorr Aromat, **10und** Pães de hambúrguer, **500g** Mozzarella fresco às rodela, **300g** Beringela em rodela grelhada, **40g** Folhas de alface, **300ml** Hellmann's Ketchup

CONFEÇÃO

Caramelizar a cebola com o açúcar, deitar o vinagre e mexer bem. Tapar e deixar cozinhar em lume brando. Temperar a carne com **Knorr Aromat**, moldar em hambúrgueres e grelhar a carne. Barrar o pão com **Hellmann's Ketchup** e colocar as folhas de alface, o hambúrguer grelhado, a beringela, o queijo e por fim o doce de cebola. Finalizar com mais **Hellmann's Ketchup**.



CUSTO INDICATIVO
1,98€
POR PESSOA

MINI HAMBÚRGUER TERYAKI

MISE EN PLACE

300 gr Cebola em rodela, **50g** Vaqueiro Profissional 66%, **50ml** Molho Teryaki, **1kg** Carne picada, **40g** Knorr Aromat, **20und** Mini pães de hambúrguer, **120g** Rúcula, **300ml** Hellmann's Maionese, **150gr** queijo parmesão em lascas

CONFEÇÃO

Refogar a cebola em **Vaqueiro Profissional**, deixar cozinhar em lume brando 15m. Finalizar com o molho Teryaki e reservar. Temperar a carne com **Knorr Aromat**, moldar em mini hamburgueres e grelhar. Colocar na base de cada pão **Hellmann's Maionese**, depois a rúcula, o hambúrguer e por fim a cebola caramelizada. Finalizar com as lascas do queijo parmesão.





CUSTO INDICATIVO
1,96€
POR PESSOA

SANDUÍCHE DE SALMÃO FUMADO

MISE EN PLACE

10und Baguete de cereais, **500g** Salmão fumado, **150g** Espinafres em folha, **50g** Alcaparras, **500g** Hellmann's Molho Tártaro, **5g** Cebolinho picado, pimenta preta

CONFEÇÃO

Barrar a baguete com **Hellmann's Molho Tártaro** e de seguida coloque as folhas de espinafre, o salmão e as alcaparras. Finalizar com o cebolinho e pimenta preta moída ao momento.



CUSTO INDICATIVO
0,99€
POR PESSOA

SANDUÍCHE DE CARNE ASSADA

MISE EN PLACE

250g Cebola em juliana, **250g** Cenoura ralada, **50g** Alho laminado, **200g** Cogumelos paris laminados, **100g** Vaqueiro Profissional, **qb** Sal e pimenta, **1dl** Vinagre vinho branco, **1,2kg** Lombo porco assado fatiado, **1kg** Hellmann's Molho Tártaro, **5und** baguetes abertas ao meio

CONFEÇÃO

Refogar o alho e a cebola em **Vaqueiro Profissional** quente, juntar a cenoura e depois os cogumelos. Temperar com sal e pimenta, retirar do lume e finalizar com vinagre. Reservar. Colocar o escabeche na base de cada meia baguete, depois a carne assada e por cima o **Hellmann's Molho Tártaro**. Levar a gratinar e servir.





CUSTO INDICATIVO
1,85€
POR PESSOA

SANDUÍCHE DE FRANGO E LEGUMES GRELHADOS

MISE EN PLACE

1,2kg Peito de frango fatiado, **250g** Courgete em rodela, **250g** Cenoura em rodela, **10g Knorr Aromat**, **10und** Baguete, **150g** Rúcula selvagem, **500g Hellmann's Molho Tártaro**, **120g** Tomate seco em juliana

CONFEÇÃO

Grelhar o frango e os legumes e temperar com o **Knorr Aromat**. Barrar a base da baguete com **Hellmann's Molho Tártaro** e dispor os legumes por cima, de seguida a rúcula, o frango e por fim o tomate seco.

Servir com **Hellmann's Molho Tártaro** à parte.



CUSTO INDICATIVO
1,76€
POR PESSOA

BAGUETE DE PAIO COM QUEIJO E OVO

MISE EN PLACE

10und Baguete, **500g** Paio fatiado, **5** Ovos cozidos e fatiados, **150g** Alface, **500g Hellmann's Maionese**, **250g** Queijo cheddar ralado

CONFEÇÃO

Barrar a baguete com **Hellmann's Maionese** e colocar a alface, o ovo e o paio. Finalizar com o queijo por cima e servir.





CUSTO INDICATIVO
1,42€
POR PESSOA

BAGUETE DE ATUM TOMATE E OVO

MISE EN PLACE

600g Atum, **400g** Hellmann's Maionese, **100g** Hellmann's Ketchup, **200g** Cebola picada, **10und** Baguete cereais, **5** Ovos cozidos fatiados, **300g** Tomate em meia lua

CONFEÇÃO

Desfazer o atum com um garfo e juntar a cebola e **Hellmann's Ketchup**. Finalizar com a **Hellmann's Maionese** e envolver tudo muito bem.

Barrar o pão com a pasta de atum, colocar o ovo e depois o tomate e servir.



CUSTO INDICATIVO
1,12€
POR PESSOA

SANDUÍCHE DE CAMARÃO

MISE EN PLACE

400g Hellmann's Maionese, **100g** Hellmann's Ketchup, **100ml** Sumo de laranja, **50ml** Brandy, **qb** pimenta preta moída, **700g** Camarão cozido, **150g** Alface, **10und** Baguete

CONFEÇÃO

Juntar **Hellmann's Maionese**, **Hellmann's Ketchup**, o sumo de laranja, o brandy e a pimenta até obter um molho homogêneo.

Barrar o pão com o molho, colocar a alface por cima e depois o camarão.

Servir com mais um pouco de molho por cima.







UMA GAMA COMPLETA PARA DAR MAIS SABOR ÀS SUAS VENDAS.

Reconhecida em todo o mundo, a marca Hellmann's é líder na categoria de molhos. Está presente na vida de milhões de pessoas e patrocina as mais variadas experiências gastronômicas.

Hellmann's apresenta-lhe uma gama completa de produtos inovadores, saborosos e de altíssima qualidade para responder às exigências requintadas de cada Chef. Os molhos Hellmann's realçam a qualidade e o sabor das receitas, facilitando o dia a dia na cozinha e oferecendo soluções apetitosas a todos os pratos.

GAMA

BALDES	MOLHOS PARA SALADAS	TOP DOWNS	PORTION PACKS
Maionese Ketchup Molho Tártaro	Mil Ilhas César Iogurte Vinagrete	Maionese Ketchup Mostarda	Maionese Ketchup Mostarda

Saiba mais em www.ufs.com



Unilever
Food
Solutions