SECRETOS de ASADOR

El Primer Libro Co-Creado por una Carnicería y sus Clientes.

CARNICERÍA **PROGRESO**

Índice

01 INTRODUCCIÓN

02 SECRETOS DE ASADOR

03 EL ASADO SOÑADO

04 SECRETOS DE CARNICERO

05 PALABRAS DE AMOR ❤

06 AGRADECIMIENTO

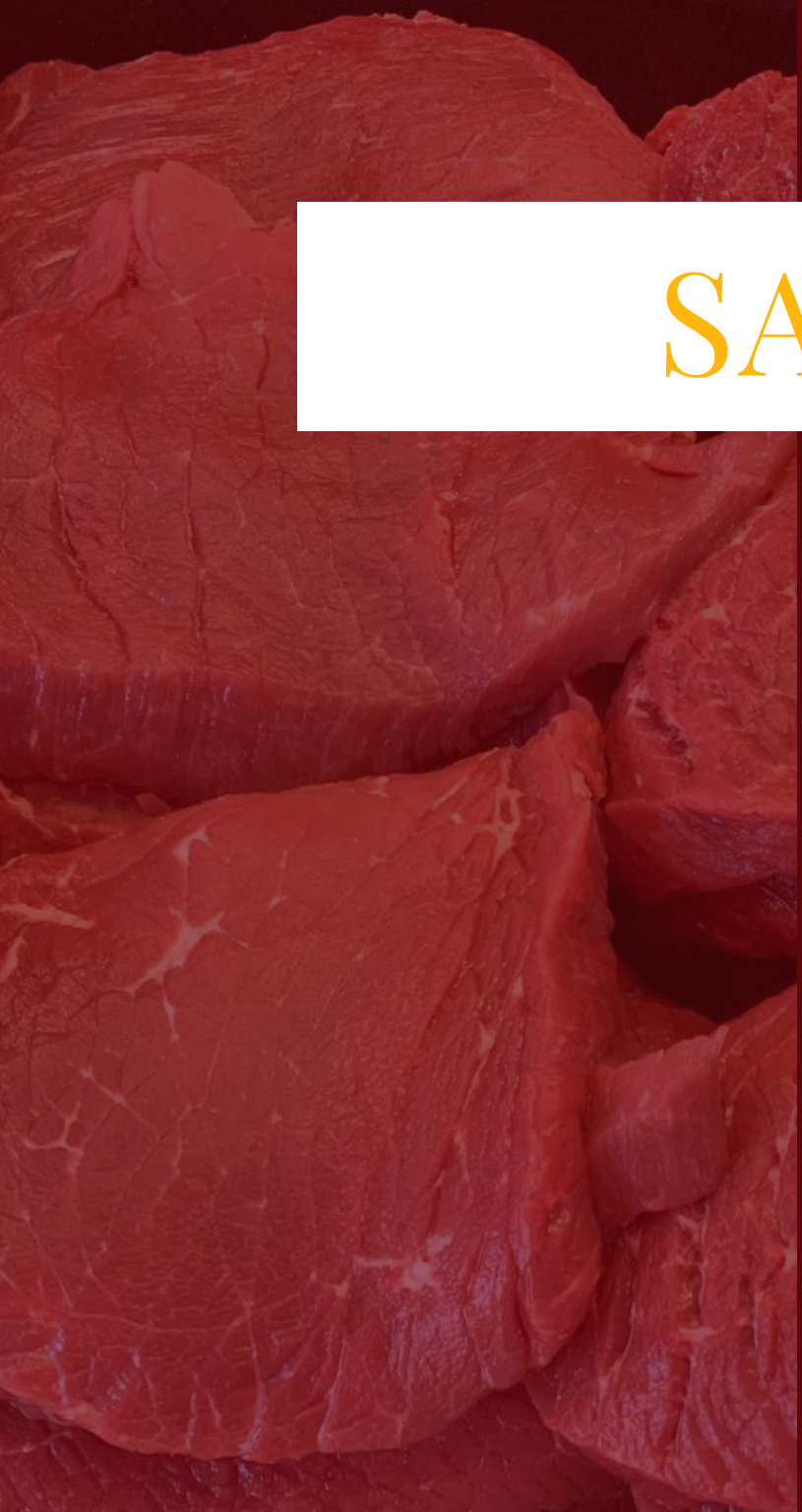
1. Introducción

Hacer un Asado, no es sinónimo de poner carne en la parrilla. ASADO es: Familia, Amigos, Festejo y Alegría.

Por eso, la filosofía y valores de Carnicería Progreso siempre se basaron en Calidad y Servicio. Para que ese Asado sea un momento Mágico...

2. Secretos de Asador

Le pedimos a nuestra comunidad de Amigos y Clientes, que nos cuenten sobre sus Preferencias y Secretos para asar.
A continuación te compartimos lo que nos dijeron:



SAL

¿La Carne se sala antes de ponerla en la parrilla, en la parrilla o después de asada?

Resultados

Antes: 52,63%

Durante: 28,95%

Después: 13,16%

Sin Sal: 5,26%

"Se sala antes con sal entrefina así cuando va tomando calor los cristales de sal se van fundiendo y llegan al centro de la carne y toma más sabor ." Eugenio

"El primer secreto es comprar el asado en carnicería Progreso, después hacerlo tranquilo y en familia! para asado fino antes, para pulpas gruesa durante o salmuera." Rubens

"Por mi parte poco puedo decirles sobre la sal ya que llevo más de 20 años asando todo tipo de carnes sin sal y me he acostumbrado a saborearla con el propio sabor de las mismas. Los comensales que lo deseen podrán sazonar al momento de ingerirla." Silvana

"La sal después de darla vuelta en la parrilla.para que conserve todos los jugos y no se seque." Nelson

VUELTAS

¿Lo das vuelta una sola vez?

Resultados

1 Vuelta: 68,18%

Varias Vueltas: 31,82%

"Primero lo pongo del lado del hueso hasta que quede dorado , luego lo voy poniendo por los otros tres lados , sin que se queme y quedando doradito , después a saborearlo con un buen acompañamiento !" Marianela

"Un buen asador le da 1 vuelta sola." Pedro

"Lo doy vuelta UNA sola vez. Prohibido vuelta y vuelta ". Washington

"Nooo, lo cocinas y doras de un lado y luego lo propio del otro. Si lo sellas y das vuelta para sellarlo del otro lado después por más vueltas que le des el calor no penetra y no se cocina por dentro." Julio

LEÑA

¿Está bien usar carbón? ¿Usás?

Resultados

Carbón SI: 43,14%

Carbón NO: 56,86%

"No uso carbón. Lo lindo del asado también es el fogón. Pero el carbón es válido también para quien le gusta o se le hace más fácil." Andrea

"Leña, el carbón es para los que no saben hacer fuego para el asado." Jorge

"Yo uso mezcla carbón y leña pero algunas veces cuando la leña no sirve uso sólo carbon". Álvaro

Durante muchos años fui un negado al carbón, estaba convencido q era una traición a la tradición, luego la vida me llevo por otros rumbos y no me quedó otra q aprender a usar carbón para poder asar, ya q era la única opción ." Adrián

"No nunca usé carbón. Siempre para el fuego uso leña para mi queda mejor." Eduardo

3. El Asado Soñado

¿CÓMO ES UN DÍA DE ASADO SOÑADO?

Pedimos que nos contaran cómo es ese día tan lindo y disfrutable. Y POR QUÉ queda grabado a fuego (a fuego lento) en la memoria.

Las respuestas que recibimos son realmente hermosas, porque nos abrieron las puertas del corazón al contestar.

"Domingo de primavera al mediodía, levantado a las 08.00 hrs mate en mano a la sombra de la enramada del jazmín donde está el parrillero. La "cantora" encendida escuchando folklore o tangos y colocando en el "pesebre", leña fina entreverada con diarios viejos a los que enciendo lentamente. De a poco voy arrimando los leños de coronilla bien secos y cuando empiezan a desgranar sus trozos de brazas color Rubí los desparramo poco a poco bajo la parrilla que a media altura luce previamente salada, una manta de ternera veteada con dispares ramales de blanquecina gracita y en su entorno ruedas de chorizos de mezcla y algunas mollejitas. Dia perfecto; a compartir el asado vienen hijos nueras y nietas. A eso de las 13 hrs la mesa se tiende, galleta de campaña en el centro, ensalada mixta, para la gurisada refrescos y para los mayores vino tinto. Estuvimos hasta las 5 de tarde, relindo pasamos y la promesa de volver a repetir la reunión." Fabián

"No puedo menos que sonreírme al pensar en un "asado soñado" Son recuerdos, son alegrías, son festejos. Son padres, son abuelos, son hijos. Son amigos, son reuniones, son mucho más. Mezcla de conversaciones, risas y carcajadas, enseñanzas y algún reproche, y un truco sorprendido forman una unión llena de emoción.
Encender y contemplar el fuego, seleccionar una pulpa y tira de carne, asarla a un ritmo suave percibiendo el olor que se desprende, chin chin salud con un tannat que llega para brindar. Si es improvisado o planificado, y si somos varios o solo dos, un buen y rico asado nos llenará de felicidad. " Silvana

"Todo lo previo la familia los amigos compartir un todo con buena compañía" Alejandro

"Un día de asado es un día de fiesta, reunión familiar o de amigos, armar el lugar, si es verano afuera, obvio, a la sombra de algún árbol, en el jardín acompañado de los pájaros del lugar. Si es invierno, el parrillero abierto funciona igual si el día está bueno, sino se baja el cerramiento de PVC o se cierran las ventanas corredizas y se disfruta del calor de la lena. Y por supuesto que se puede armar un truco o una rueda de cuentos. Una picada, fundamental y se opina de este o aquel productor chapinero, que si tiene mucha sal la bondiola o si el chacarero tiene mucha grasa, o si el queso para la picada es mejor el gruyere, colonia o parmesano. En fin, asado reúne amigos, familia y da el entorno para conversaciones de camaradería. Pero sobre todo el asado provoca sentimientos, emociones que sólo los que lo hacemos y compartimos podemos experimentar. Es una pequeña fiesta que se puede experimentar y disfrutar hasta en pandemias." Enrique

"Hola momento de asado significa reunión familiar en mi caso . Lo que no debe faltar es el asado de tira , entraña y chorizo de rueda . Lo demás se agrega sin problemas morcillas provolone etc." Elena

"Hacer un asado es en familia con una picada antes con algun manicito o papitas, mientras se va haciendo el asado. Por lo general es asado de tira a veces asado de cerdo." Armandiña

"Creo firme que es el momento compartido en familia o grupo de amigos y el hecho de la demora para un buen aperitivo con picada incluida." Santiago

"Bueno el asado soñado para mi es ese día que sabes que algo especial va a suceder. Lo planeo un par de días antes, saber de cuantos vamos a ser y lo que le gusta a cada uno, para ir a comprar lo que voy a poner en la parrilla (que siempre hago cambios de lo que pongo en ella) y por supuesto el vino que se va a tomar, que con un buen asado y demás cosas que componen una buena parrilla tiene que ser un TANNAT sin olvidar los refrescos porque en eventos así son muy solicitados. Las ensaladas...tomates lechugas rabanitos etc.
Mi preferencia para asar es un buena manta de asado, chorizo de rueda, morcillas, algún quesito parrillero, morrones a las brasas, alguna brochete para incluir en la picada.
La picada para mi es fundamental porque mientras la preparo junto con el whisky, vermouth y el gusto de cada uno, ahí voy prendiendo el fuego yo lo hago con tiempo porque me gusta disfrutar de todo lo anterior a degustar el asado, que de por hecho para mi es como un ritual el sacar fotos del fuego y luego con la parrilla a pleno...es mas pienso hacer un libro con fotos de parrilla. " Gustavo

Primero, para la parrilla ojo de bife; para la picada puede ser salamín, queso, pan, mayonesa... Para la parrilla, morrones asados con huevos y pimienta y mal de ojo por encima... y muzzarela por encima! Y eso me lo enseñó la dietista! Se me está llenando el estómago y eso es delicado... alguien que me ayude" Guillermo

"Qué buena pregunta !! Creo qué lo primero es poder compartirlo con familia y amigos ! Particularmente me encanta el asado de tira , el sabor que le da el huesito es insuperable . Arrancamos el fuego con mate y algo fuerte.. primero sale la picada con lo que tenga en el momento jajaja luego todos a la mesa a disfrutar del asado con un buen vinito! Buen provecho! Siempre hay leña jajaja, cuando gusten!" Marianela

"El asado esperado son todos, por lo menos en mi caso, familia y amigos son los motivos principales.
la previa' bueno carne fresca, cortes comprados en la carnicería que te da las garantías de higiene y calidad además de una atención amena,
después de elegir los cortes que sabes les gustan a los invitados, hay que ver con qué ensaladas los acompañas y la bebida también se elige, (si el bolsillo lo permite un whisky para el inicio y después un vino que maride con las carnes elegidas.
la entrada también forma parte del evento, (no puede ser abundante), pan fresco, y los aderezos (alguna mayonesa con ciboulet) algún morrón en vinagre,
algún chimichurri casero, todo eso suma.
Y no puede faltar el postre, helado o frutas.
cerrando la tarde un té o café para hacer que la sobremesa siga su curso
En lo personal pocas cosas me llenan el día como recibir amigos o a mi familia con un asado asi como les comenté, ese es el "asado soñado" ." Walter

El asado debe tener: 1-asado de costillas en manta con sal o cortado fino y salado antes de asar por las dos caras.2- Debe de ir acompañado de un matambre grueso y condimentado además de sumergirnos en leche por lo menos 2 horas sal,ajo orégano etc.3- No podemos olvidarnos de los chorizos y morcillas saladas en lo posibles caseros 4- le sumamos a esto chotos,mollejas y chinchulines.6-recordar que antes de poner todo en la parrilla calentar bien con brasa el parrillero.7-Picamos primero chorizos morcillas y parrilla con buen pan crocante calentado levemente en la parrilla y después el asado con ensaladas varias un buen vino ,cerveza y agua saludos." Roberto

"Muy difícil dar una respuesta. Hay muchos fuegos, muchas carnes y muchos grupos de familia y de amigos." Ramiro

"Hacer parrilla es juntar a familia o amigos y disfrutar.
Carne, achuras, provolone, refrescos y helado.
Colita cuadril, picaña, bife ancho, chorizos, entraña." Roberto

"Felicitaciones por la pregunta un asado soñado era ver a Blanca una amiga de la vida (querida como una abuela por mis hijas) decir si ya estan los choricitos, los voy cortando asi podes preparar el whisky, o la Tate una tia vieja del corazón que le preguntabas si le gustaba esto o lo otro y siempre decia no se lo voy a probar y comia de todo. Los asados han unido nuestra flia tanto que de unos amigos tengo una nieta del corazón, y siempre estan mis hijas, esposa, nietos y mi yerno que ademas es chacinero, entonces la parrilla siempre esta de locos y ese dia es tan maravilloso, mágico que deseo que no termine nunca. Disculpen lo que me extendi pero es que la pregunta era realmente difícil." Washington

"La carne si yo elijo, asado de tira seguro, preferentemente compro el trozo entero y pido que me marquen las costillitas, Cuando hay consenso familiar, colita de cuadril ó pulpón, son los preferidos,
Con amigos, los íntimos, pongo la parrilla, y la leña, ,cada uno trae lo que quiere comer.
Picaditas, yo opto por cocinar todo casero,(normalmente me elaboro mis fiambres y quesos) si depende de familia y amigos, seguro snacks, y todo lo que sea abrir bolsitas y frascos.
Coca Cola, Vinito tinto (tannat seguro) y agua.
La tradicional ensalada de tomate, (con cebollita colorada, ajo, y albahaca. Sal y aceite de maíz) ensalada de lechuga, y un buen chimichurry.
Pan casero, si hay ganas ó unos mignones." Susana

"Cuando pintó salió! No hay apronte , hay que estar siempre pronto!" Fernando

"Es el del Domingo cuando viene mi hijo, nuera, nietos de Montevideo y se junta mi hija que vive en Atlántida como nosotros ,ahí está la familia reunida y feliz de estar juntos. Con mi esposa comenzamos el sábado de mañana comprando en la carnicería de la mejor carne PROGRESO asado chorizos y morcillas, luego compramos los refrescos y algo de leña por las dudas. Sábado en la noche preparamos la picada queso y salame y la ensalada rusa. Domingo temprano a comprar el pan luego preparamos el mate y tranquilo limpiamos toda la parrilla. Cerca de 11.30 prendemos el fuego dejamos hacer brasas y ponemos la manta (que 3 horas antes sacamos de la heladera)en un lugar de poco calor para hacerla muy suave. Al llegar la familia le paso la parrilla a mi hijo y me voy a disfrutar de los nietos que tiene la niña 6 y el varón 2. Al rato comenzamos con la picada y ponemos los chorizos y más tarde las morcillas... (Continúa)

... Una vez que queda poca picada largamos los chorizos y las morcillas con un mojo suave y damos vuelta la manta la cual nunca se descuidó y ponemos separados de la manta vegetales y queso parrillero pues mi hija es vegetariana. Después a la mesa a DUSFRUTAR EN FAMILIA un día hermoso y agradecerle a Dios por la familia que nos dio.PD. Luego que todos se van vienen los dolores alegres de haber disfrutado de los nietos. Gracias por la invitación a contarle como es nuestro asado. Cariños" Eduardo

Hola, los últimos años solíamos juntarnos con mis viejos primos y tíos en Aguas Dulces para navidad o fin de año para comer en familia, con un corderito o lechón o la carne que se podía hacer, con cerveza algún vino y seguro truco con los tios el viejo y primos, este año y la mitad del pasado no lo hemos podido hacer para cuidar a la familia, estamos esperando con ansias poder volver a hacerlo.
Cuando se pueda va a reventar la parrilla! Rubens

"La verdad que el día de asado es un día muy especial en nuestra zona. En la mañana a la Carnicería Progreso a aprovisionarnos, :medio o cuarto cordero, asado de tira, (si somos muchos una "manta"), un par de tiras de entraña, un matambrito de cerdo, chotos y lo que no puede faltar nunca de Carnicería Progreso...chorizo de rueda casero y aparte conversar un rato con Javier y su amable Personal.. A la vuelta comprar leña seca en la Ex-Estación de Servicio de Las Toscas, las verduras de la ensalada y morrones ya se compraron en la Feria y dos o tres flautas en el Auto-Service de la 3 y H en Parque del Plata, la bebida ya está comprada desde el día anterior y enfriándose (refrescos y cerveza) y el vino y el whisky prontos.
Ese es mi ritual del Día de Asado ya sea con mi familia o con mis amigos! Salud!" Luis

"El dia generalmente prendo fuego en la parrilla todos los domingos un domingo hago asado, pollo, chrizo y morcilla el otro domingo en vez de asado hago una bondiola acompañada de todo lo demás igual y como no puedo y a los demás no les gusta hago algún chinchulín y riñon. para mi todos los domingos son el asado soñado es el dia que estoy tranqui en casa generalmente en verano los fines de semana nos vamos a p. del plata allí siempre somos 8 cuando todos se van a la playa me quedo solo tranqui (perdón con mis 3 compañeros inseparables perrunos) y con mi amigo jhonny ,como a las 11h arranco con un jhonny con hielo y cortadito con un chorro de Martini rojo. Tengo 1.200 mts de terreno tenemos 1 horita para chivear los 4 luego arranco con el fuego y los preparativos arranco con el asado o lo que haya esperando la familia pero como te imaginaras el asado lo termina casi siempre mi sra. Ja ja y cuando quedo en casa la casa cambia porque somos 3 todo mas chico todo mas fácil un solo compañero perruno pero el que ningún domingo me abandona es mi fiel amigo jhony siempre con hielo y cortadito esa es mi historia como te dije todos los domingos son soñados... (Continúa)

...Pero te voy a contar otra historia que a nosotros los hombres nos gusta mas hasta hace unos años el asado soñado lo realizábamos los sabados en el taller lugar de trabajo de toda la semana, el sábado al medio dia nos juntábamos no menos de 8 o 10 amigos yo era el asador y pasábamos momento inolvidables contando chistes anécdotas de demás jugando al truco(se armaba cada lio con buena onda x supuesto)y te cuento comíamos asado un promedio de 1kg x persona chorizo y morcilla y alguna cosita mas y el parrillero eran dos parrillitas eléctricas a una le había echo una sobreparrilla para poner lo que estaba pronto que no se enfriara con una tapa x supuesto demás esta decir acompañado de vino la clásica caja de 5 litros de Faisán clarete pero eso si nos cuidábamos tomando coca light jaja ese si era un asado soñado y esperado x todos lamentablemente algunos amigos fallecieron otros o casi todos nos pusimos mas viejos y perezosos y aveces los recuerdos te sacan las ganas. No te aburro mas a sido un placer contribuir con mis historias salute" Eduardo

4.Secretos de Carnicero

Le pedimos a nuestros amigos y clientes qué nos hicieran preguntas.
¡Y nuestro equipo respondió!

Preguntas de Clientes.

Respuestas del Equipo.

Preguntas y Respuestas

P:¿Picaña o Cuadril?
R:Picaña si te gusta la carne jugosa. Cuadril se puede hacer para todos los gustos.

P: Pulpón o Bife ancho. ¿Cuál es mas tierno para las brasas?
R: Bife ancho es más tierno, aunque preferimos el pulpón (por sabor).

P: Cuando se hace un cordero a las brazas. ¿Conviene hacerlo entero o trozado?
R: Es más fácil (y rápido) hacerlo trozado.

Preguntas y Respuestas

P:Para quedar pipi cucu con mis amigos: ¿Cuál es el mejor corte para llevarlo a la parrilla?
R: Pulpón de Asados frescos, no pulpón al vacío.

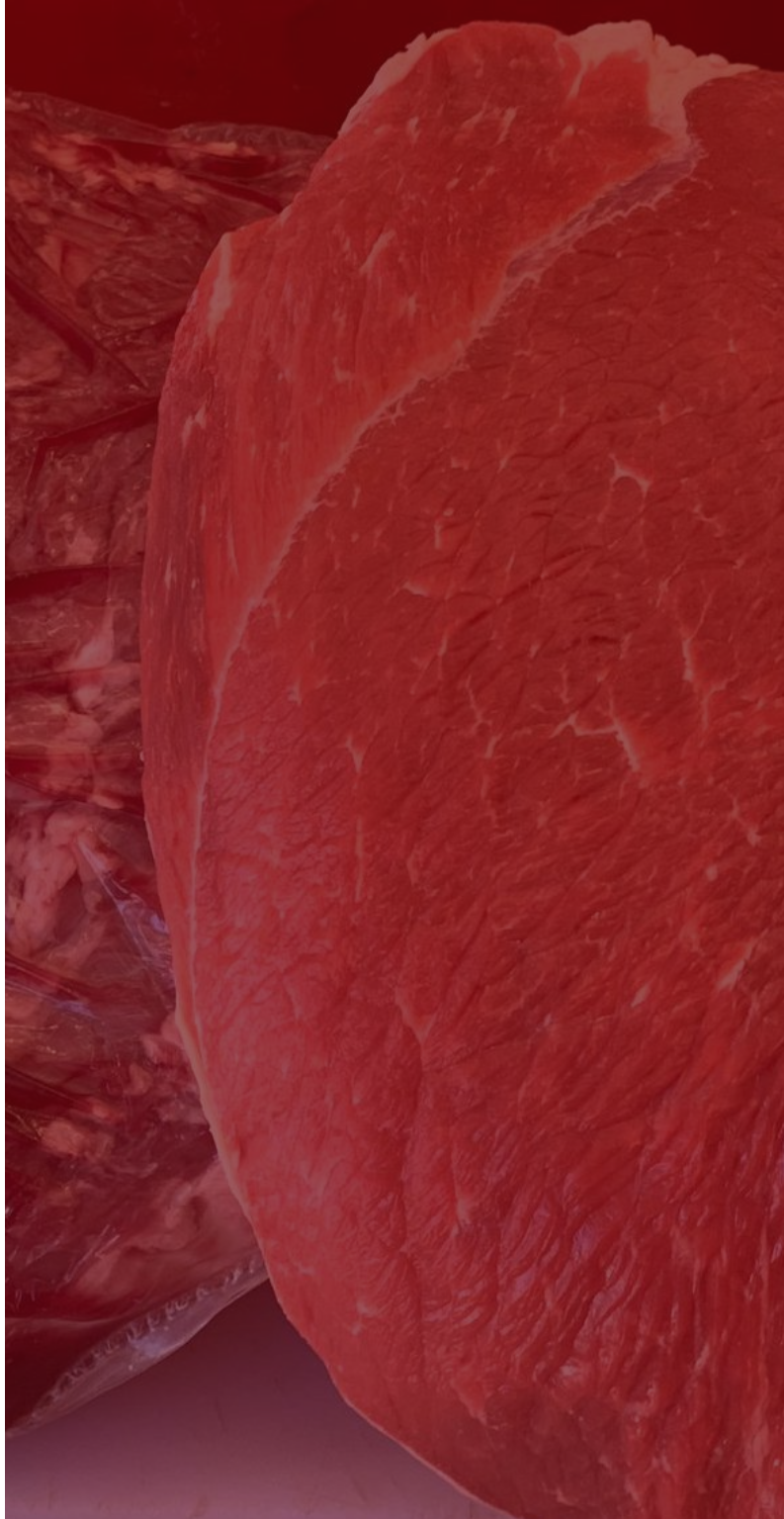
P: ¿Cuál es el proceso correcto para descongelado de la carne?
R: Hay que conservar la cadena de frío. Del freezer va a la heladera y después de la heladera a temperatura ambiente.

P: ¿Qué corte de carne es mejor para preparar en el horno?
R: Para el Horno la Colita de Cuadril.

Preguntas y Respuestas

P:Hoy podemos elegir entre la carne del ganado criado a campo natural, y la otra, feedlot en pequeños corrales. ¿Por qué eligir una u otra?
R: El feedlot es más tierno, aunque tiene otro sabor. Nosotros preferimos a pasto.

P: ¿Cuál es la mejor carne vacuna y de cerdo a para la parrilla y para hornear?
R: Pulpón para la parrilla y Colita de Cuadril para horno.
Para la parrilla lo mejor es el Asado de cerdo/ pechito de cerdo, siempre que sea de cerdo fresco nacional.



Preguntas y Respuestas

P: Si hoy te tocará hacer unos bifes a la cacerola y no tenes $ para una buena carne (pulpa tierna) ¿Cuál comprarías?
R: Cadera. Buen precio y para hacer a la cacerola queda un lujo.

P: ¿Cuál es la diferencia entre el asado feedlot y el asado de espinazo?
R: Son cosas diferentes. Espinazo pude ser de feedlot o tradicional.

P: Un asado con una buena falda... ¿No es más sabroso que el asado?
R: La falda sirve si, la de primer corte. Es la que está pegada al asado. No es tan tierna, pero sí sabrosa.

Preguntas y Respuestas

P: ¿Para la mejor parrilla, las achuras frescas o congeladas?
R: Lo mejor es la achura fresca. Si es congelada que no vaya directo a la parrilla, sino que tiene que respetarse la cadena de frío.

P: ¿Cuáles son los Cortes de carne poco conocidos pero sabrosos para la parrilla?
R: Entraña y Bife de vacío son las estrellas para asar saliendo de lo más tradicional que es el pulpón o el asado.

Preguntas y Respuestas

P: He oído sobre el corte inglés, por lo tanto compré, y evidente lo preparé y cociné mal, porque no me resultó ni tierno ni sabroso, tal vez la falta de grasa lo hace menos sabroso y menos tierno... ¿Cómo se debe hacer correctamente? Y de qué parte del animal lo sacan?
R: El corte inglés o asado de espinazo (son las costillas cortadas al revés) Es una carne muy magra, hacerlas a la parrilla cortadas finas no es sencillo. Hay que tener mucha habilidad en la parrilla.

P: Qué es exactamente una "manta"?
R:Es el asado entero con pulpón y falda.

"Como sabemos que no somos los únicos, decidimos ser los mejores."

Si te está gustando este proyecto que hicimos con tanto cariño, QUEREMOS SABERLO.

Entrá a este link para enviarnos un Whatsapp

https://bit.ly/3xfeKQB

o Escaneá el QR.

(¡Escribinos y volvé, que todavía hay MÁS!)

5. Palabras de Amor

Tenemos la suerte de contar con MUCHOS amigos y clientes que nos Respaldan y nos Dan Fuerza para seguir dando lo máximo de nosotros.

¡Qué Lindo es contar con su APOYO!

Luis Gancio La mejor carne en kilómetros a la redonda!

Me gusta · Responder · Mensaje · 5 sem · 3

Luis Gancio Luis Gancio Hoy cumple 21 años mi hijo, adivinen qué voy a hacer? Obvio, asadito!

Me gusta · Responder · Mensaje · 1 sem · 1

Autor

Carnicería Progreso Luis Gancio cómo pasaron? Les quedó rico? Muy felices 21 para él.

Me gusta · Responder · 1 sem

Luis Gancio Carnicería Progreso Espectacular! No lucimos con los invitados!

Cecilia de Leon Yo compro en esa carnicería hermosa carne y excelente la atención al público 😊😊😊😁😁😀😊😸

Nahir Garcia Nosotros compramos ahí siempre. Buenísima la carne, y la atención excelente.!

Julio de Lima cuando el profesionalismo , la capacidad, la responsabilidad se suman a una materia prima excelente una atencion con dedicacion y respeto y el interes en brindar lo mejor ,..se logran resultados de excelencia . ,,15 años que soy cliente y los he recomendados a pasajeros de chacra Ipora por años, nunca una queja.,,,Felicitaciones !

Martha Bermudez Es muy buena la carne y la atención 😀 · 1

Beto Veiga LUJO DE CARNE NO HAY OTRA MEJOR Y LA ATENCIÓN NO TE DIGO NADA UNA FAMILIA:

Hugo Conde excelencia para todo;desde la atención,la presentación de los cortes,la higiene total.
Pedile a los muchachos el corte que quieras,y te aseguro.....que jamás vas a quedar pegado por culpa de la carne

Carlos Schiavo Tres generaciones de Schiavos clientes!!! La mejor carne y desde luego la mejor atención!!!

Ruben Britos La atencion es muy buena . Tanto de los empleados como los dueños .

Elena Torrado Acosta Empecé a comprar hace poco y la verdad la carne es de PRIMERA. Al igual que la atención! EXCELENTE!

Francovier Cardozo La mejor y la mejor ATENCIÓN

Silvia Devitta Viñoly Atención exelente y la carne especial · 2

Marianela Silva Todo lo que buscamos , precio , calidad y muy buena atencion !!!

Isabel Zabaleta Los mejores por lejos!!!! Calidad de carnes y atendimiento!!! 👏👏👏💯%

Cristina Bentos Maceiro Excelente la calidad de todo sus productos !!

Beba Ares excelente su atención y calidad de su mercadería · 1

Amalia Catalina De Armas Portugal Realmente! ¡Productos y atención de primera! Un lujo!!!😍

Marcel Albin La mejor por muerte la mejor carne de peaje a peaje · 1

6. Agradecimiento

Lo que hizo posible que este ebook se llevase a cabo, fue la participación de nuestros amigos y clientes.
Gracias por dejarnos entrar en su vida y por compartir con nosotros su Tiempo, sus Secretos, sus Recuerdos, sus Fotos, su Corazón.

Paolo Soprani

Agradecimiento al Equipo.

A ustedes que dejan el Corazón todos los días, atendiendo a los clientes con cariño y dedicación...

Gracias por hacer esto posible.

LA CALIDAD BIEN ATENDIDA

CARNICERIA
PROGRESO
Tel.: 4372 4265
LA CALIDAD BIEN ATENDIDA
CARNICERIA
PROGRESO
4372 42 65
AAF 9157

SECRETOS de ASADOR

El Primer libro Co-Creado por una Carnicería y sus Clientes.

091202015 | Estación Atlántida | 43724265

CARNICERÍA **PROGRESO**