Lista de compras do churrasco

Quantidades para um churrasco de 4 horas, em dia ameno, com 8 em cada 10 adultos bebendo cerveja. Criança conta meia porção de carne.

Quanto comprar

Item	10 adultos	20 adultos	30 adultos	50 adultos
Cerveja, em latas de 350 ml	**42**	**83**	**125**	**208**
Cerveja, em litros	14,7 L	29,1 L	43,8 L	72,8 L
Ou em garrafas de 600 ml	25	49	73	121
Carne, no total	**4 kg**	**8 kg**	**12 kg**	**20 kg**
Carne bovina (50%)	2 kg	4 kg	6 kg	10 kg
Linguiça (20%)	0,8 kg	1,6 kg	2,4 kg	4 kg
Frango (20%)	0,8 kg	1,6 kg	2,4 kg	4 kg
Carne suína (10%)	0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	2 kg
Carvão	**4 kg**	**8 kg**	**12 kg**	**20 kg**
Gelo	**11 kg**	**21 kg**	**30 kg**	**50 kg**
Água e refrigerante	6 L	11 L	16 L	26 L
Pão de alho	20 un.	40 un.	60 un.	100 un.

Dia quente: some 20% à cerveja e use 750 g de gelo por litro de bebida. Churrasco de 5 horas: 450 g de carne por adulto. De 6 horas: 500 g.

Não esquecer

- [ ] Sal grosso
- [ ] Espetos e grelha
- [ ] Farofa
- [ ] Queijo coalho
- [ ] Abridor
- [ ] Caixa térmica
- [ ] Acendedor ou álcool em gel
- [ ] Faca e tábua
- [ ] Vinagrete
- [ ] Limão
- [ ] Guardanapos
- [ ] Pratos e talheres
- [ ] Fósforo ou isqueiro
- [ ] Pegador
- [ ] Arroz ou maionese
- [ ] Copos
- [ ] Sacos de lixo
- [ ] Sobremesa

Regra de balcão

400 g de carne por adulto e de 5 a 6 latas por pessoa que bebe, em 4 horas.

Para gelar rápido

Gelo, água e um punhado de sal grosso na caixa térmica: 15 a 20 minutos.

Faça a conta com os seus números na calculadora de churrasco do site.