

Em casa simples, hamburger
Carne e peixe, legumes ... mordida em vários sabores



Hambúrguer de peixe-espada (parte traseira) e almôndega de frango hambúrguer = tiro Masanori Inagaki

As crianças, é claro, à popularidade de hambúrgueres e adultos, com ou usar ketchup ou teriyaki-estilo, também fazer o fácil em casa.

Como fazer para desfrutar de uma grande variedade de gostos na mordida, aulas de culinária também aberto especialistas Papa Cozinhar, foi ensinado a Masaharu Takimura de Takimura o charme do hambúrguer disse, "morder coisas única boca própria, que desfrutar de pão e carne, o sabor dos vegetais em um momento."

1 os itens são, de estilo teriyaki frango almôndega hambúrguer. sabor salgado-doce também é favorecida por crianças.

<Quatro grandes folhas e repolho picado, cebola picada.

Corte foi grande folha e cebola, frango carne picada, ovo, misture e coloque uma colher de chá de sal 1/4 xícara em uma tigela, amasse a adição de fécula de batata.

Mão para pintar a óleo de gergelim (quantidade fora), em um círculo e dividido em três partes iguais sementes>

Hamburger, assar, enquanto firmemente inculcir molho.

<Aqueça a frigideira em fogo médio, coloque as sementes puxando o óleo de gergelim.

De cabeça para baixo quando me é bronzeada, cozido no vapor 3, 4 minutos com uma tampa.

Multiplicado pelo molho foram combinados material, adaptar, enquanto de cabeça para baixo>

De modo a não pantanoso pão redondo (pãezinhos) no molho é embebido para usar em hamburger, ou manteiga, mas o truque é ou colocado uma grande folha.



Hamburger é firme molho de caramelo quando a queimadura

<Grelhado levemente torradeira cortar pela metade o coque para o lado, a manteiga na parte inferior dos pães.

Dois folha grande, coloque hamburger, na ordem do repolho, coloque o topo dos bolos sobre a maionese.

Faça de três a mesma coisa>

O outro prato é hambúrguer espadarte.

E "marlin tão fácil para comer em crianças há pequenos ossos", mas prato de Takimura é recomendado.

<Marlin é lavado com água, limpe a umidade.

Maior quantidade multiplicada pelo sal e pimenta moída grosseiramente em ambos os lados, coloque alguns minutos.

Em seguida, faça uma fonte de ovo.

Os ovos cozidos você sólida no picado, maionese e sushi vinagre, sal, vestido na pimenta rough-serrada>

Os spreads de gosto e sanduíche Isto, juntamente com o marlin.

<Aqueça em fogo médio forte o azeite em uma frigideira, cozer a farinha foi aprovada sob o marlin os ovos batidos polvilhadas em ambos os lados com um coador de chá.

De cabeça para baixo quando eu cheguei é bronzeada, mais 3,4 minutos em fogo baixo com uma tampa.

Desligue o fogo depois que você virou mais uma vez tomando a tampa, cozinhe até meio no calor residual>

<Uma alface de folha no bolo e manteiga cozido, sanduíche colocar marlin, ketchup, na ordem da fonte de ovos>

Frango almôndega hambúrguer, sabor e hambúrguer de pimentão do pão, misture com o sabor refrescante do grande folha e repolho.

Marlin Berger, marlin que era algum bom pimenta gosto, delicioso se tornar um sabor suave e pão integral e ovos.

Mr. Takimura é recomendado como um "amor criança ou massa empilhados.

Eu quero por todos os meios tentar fazer juntos na primavera."

[Material = 3 peças]

■ hambúrguer almôndega de frango

Macrophyll 10 folhas / repolho 3 folhas / cebola 1/4 / peito de frango carne picada 180g / ovo 1/2 peças / amido de batata colher de sopa de óleo 1/2 xícara / gergelim 1/2 colher de sopa Sim / Vans três / manteiga, maionese cada quantidade adequada

◇ molho de almôndega

Sake, mirin, molho de soja cada colher de sopa 1/2 xícara / xícara de açúcar 1/2 colher de chá

■ hambúrguer espadarte

Marlin 3 peças / batido 1 ovo de alface / folhas 3 folhas / Vans três / azeite 1 colher de sopa / grosseiramente pimenta, farinha, manteiga, ketchup cada quantidade adequada

◇ fonte ovo

2 ovos / 2 colheres de sopa de maionese / sushi vinagre 1 colher de chá / grãos de pimenta quantidade adequada

20 pm 05 03 30 de maio de 2016 de Copyright © O Yomiuri Shimbun

http://www.yomiuri.co.jp/life/drink/dnews/20160323-OYT8T50012.html?cx_thumbnail=01&from=ytop_os_tmb

São Paulo, SP, 30 Junho de 2016
Mkmouse