

A fórmula matemática para preparar o hambúrguer perfeito.



11 de agosto de 2015

Alessandra Dal Monte

O hambúrguer perfeito?

Ela existe.

E para marcar é ainda uma fórmula matemática desenvolvida por um especialista no poder.

Aqui está:

duas fatias de tomate espessura de um centímetro e pesando 12 gramas cada,
12 gramas de alface,
uma fatia de queijo de 23 gramas ou,
alternativamente,
cebolas fritas,
e uma porção de 5,5 gramas de ketchup ou outro molhos,
para os quais acompanham a carne eo sanduíche.

Palavra de Stu Farrimond, um consultor de campanha para a cadeia britânica de supermercados Morrisons.

O especialista também fornece conselhos culinários para criar o sanduíche ideal: o hamburger deve cozinhar por nove minutos e meio (quatro minutos e meio, de um lado, os outros quatro), com a grelha a uma temperatura de 150-180 graus e para ser transformado apenas uma vez, para evitar perder a suavidade e os sucos da carne.

O mesmo deve ter Swiss medidas precisas: deve ser pressionada para se obter uma espessura de um centímetro e uma metade, no máximo dois.

http://cucina.corriere.it/notizie/15_agosto_11/formula-matematica-preparare-l-hamburger-perfetto_3778b5fa-4032-11e5-a1d8-4e4de2e3fad8.shtml

São Paulo, SP, 30 Setembro de 2015

Mkmouse