

Como fazer o hambúrguer perfeito: as reivindicações do cientista da comida de Oxford ter resposta.

Chefe da Universidade de Oxford, diz hambúrguer perfeito é sete centímetros de altura, deve ser comido a música, deu um nome e deve sentir-se tão bom quanto os gostos.



Um cientista de alimentos líder afirma ter criado o hambúrguer perfeito - e diz que seu cheiro ea sensação são mais importantes do que o gosto.

Os melhores hambúrgueres são sete centímetros de altura, 5 cm de largura e possuem nove camadas, de acordo com a Universidade de Oxford especialista chef e comida percepção Charles Michel.



Um cientista de alimentos líder afirma ter criado o hambúrguer perfeito - e diz que seu cheiro ea sensação são mais importantes do que o gosto.

Os melhores hambúrgueres são sete centímetros de altura, 5 cm de largura e possuem nove camadas, de acordo com a Universidade de Oxford especialista chef e comida percepção Charles Michel.

Liderando cientista de alimentos Charles Michel, chefe-em-residência no Crossmodal Photo Laboratory da Universidade de Oxford Research: Tim Stewart Notícias.

Ele disse que comer um hambúrguer é uma "experiência multi-sensorial" e que ele nunca deve ser servido em um prato com talheres ou para maximizar o prazer.

Sua receita para o sucesso científico é que 30 por cento de recurso de um hambúrguer reside na sua cheiro; 25 por cento em seu sentir, e 15 por cento em cada um como ele olha e o som feito comer.

Como o hambúrguer realmente gosto nas contas boca por apenas os restantes 15 por cento, afirmou.

- Cuidado para algum bacon cultivada em laboratório com os ovos sintéticos?

Michel, que já trabalhou em restaurantes com estrelas Michelin, é chefe-em-residência no Laboratório de Pesquisa Crossmodal da universidade.

Ele é um perito em astrofísica, um campo crescente da ciência analisando a forma como interagimos com a nossa comida

Os nove camadas de cima para baixo de hambúrguer perfeito do Sr. Michel são:

1. Aquecido pão hambúrguer sementeas pulverizado com óleo de semente de gergelim
2. Chipotle molho
3. alface crocante e pepino fatiado
4. Juicy, videira amadurecido tomate
5. fatias de presunto serrano Crunchy e profunda cebola frita
6. Fatias de derretido, queijo Camembert
7. Patty de carne Wagyu temperado com molho de churrasco, sal, pimenta e cebola picadinha
8. Ketchup molho
9. Lower pão salpicada com molho de soja

Sr. Michel diz que o pão de hambúrguer aquecido combina com um rissol de carne Wagyu para o aroma ideal que "atinge diretamente narinas".

Liderando Cientista de Alimentos Charles Michel, chefe-em-Residência nenhuma Crossmodal Photo Laboratory da Universidade de Oxford Research: Tim Stewart Notícias.

Ele disse que comer um hambúrguer é uma "experiência multi-sensorial" e que ele nunca deve ser servido em um prato com talheres ou para maximizar o prazer.

Sua receita para o sucesso científico é que 30 por cento de recurso de um hambúrguer reside na sua cheiro; 25 por cento em sua sensação; e 15 por cento em cada um como ele olha e o som feito comer.

Como o hambúrguer realmente gosto nas contas boca por apenas os restantes 15 por cento, afirmou.

- Cuidado para algum bacon cultivada em laboratório com os ovos sintéticos?

Michel, que já trabalhou em restaurantes com estrelas Michelin, é chefe-em-residência no Laboratório de Pesquisa Crossmodal da universidade.

Ele é um especialista em Gastrophysics, um campo crescente da ciência analisando a forma como interagimos com a nossa comida.

Os nove camadas de cima para baixo de hambúrguer perfeito do Sr. Michel são:

Aquecido pão hambúrguer semeadas pulverizado com óleo de semente de gergelim

Chipotle molho

Alface crocante e pepino fatiado

Juicy, videira amadurecido tomate

Fatias de presunto serrano crocantes e profunda cebola frita

Fatias de derretido, queijo Camembert

Patty de carne Wagyu temperado com molho de churrasco, sal, pimenta e cebola picadinha

Ketchup molho

Lower pão salpicada com molho de soja

Sr. Michel diz que o pão de hambúrguer aquecido combina com um rissol de carne Wagyu para o aroma ideal que "atinge diretamente narinas".



A "fórmula sensorial" para o hambúrguer perfeito Foto: Stian ALEXANDER.

O aroma de ingredientes frescos e de alta qualidade mais gordura na expectativa de carne de otimizar um deleite delicioso para vir.

O hambúrguer deve ser sempre realizada em envolver em vez de em um prato com talheres, disse ele.


A sensação de um bolo macio e quente na mão melhora a percepção do gosto na boca e empacotamento mantém a estrutura, umidade e calor até a última mordida.

Michel disse que nós comemos com os nossos olhos e os nossos ouvidos, tanto como nossas bocas.

O olhar inicial de um hambúrguer suculento, num ambiente atraente pode aumentar a satisfação da refeição, ele disse.

## THE MULTISENSORY PERFECTLY BALANCED BURGER

👁️ see it   🎧 hear it   👅 taste it   📉 smell it   🖐️ touch it



- 1. TOP BREAD** 👁️ 👂 🖐️  
Warmed and sprayed with **Sesame Seed oil** Directly hits nostrils first to stimulate smell and sense warmth of bread
- 2. SAUCE ONE** 👅 📉  
**Chipotle sauce** Hot chilli triggers endorphins in our brains to generate pleasure
- 3. SONIC VEGGIES** 🎧 🖐️  
**Iced lettuce leaf + sliced gherkin** Provides freshness and crunchy sounds that can increase umami perception and enhance enjoyment
- 4. TOMATO** 👅 🎧 🖐️  
**1cm slice of vine ripened tomato** Adds important fifth taste umami, juiciness, and aroma
- 5. CRUNCHY LAYER** 👅 🎧 📉  
**2 x slices of dried Serrano Ham and deep fried fine onion slices** Adds second layer of crispy texture and crunch sound
- 6. CHEESE** 👅 🖐️ 📉  
**2 x slices of Camembert** Needs to be warm and melted directly on the meat to provide soft texture and add aroma
- 7. MEAT** 👅 🎧 🖐️ 📉  
**1cm patty of Wagyu beef seasoned with BBQ sauce, salt, pepper and finely chopped onion** Intra-muscular fat content (up to 30%) of Wagyu meat gives superior texture, aroma and taste, which makes it ideal for burgers
- 8. SAUCE TWO** 👅 🖐️ 📉  
**An even layer of ketchup** Closer to the tongue to hit taste receptors first
- 9. LOWER BREAD**  
**Add 2 x splashes of soy sauce**  
Adds umami to enhance sweet and salty tastes, but also moistens the inside of the lower bread, in addition to the meat juices.

A foto "hambúrguer perfeito ': Tim Stewart Notícias.

O som nítido de acondicionamento, crepitante do rissol, crocância de bacon, presunto, alface, cebola e pepino e boa música de fundo todos realçar a experiência de comer também.

"Nós, na verdade," gosto "de alimentos com todos os nossos sentidos e é cientificamente imprecisa a pensar apenas sobre o sabor dos alimentos na boca quando se discute delícia ... '

- Chefe Charles Michel

De acordo com o Sr. Michel, textura do hambúrguer perfeito sobre a língua é de 30 por cento umami, uma palavra japonesa que descreve um sabor de carne ou salgado; 25 por cento salgado; 20 por cento doce; 15 por cento de leite; e cinco por cento amargo.

E para bater paladar com todas as nove camadas de uma só vez, o hambúrguer deve ser boca-de tamanho - grande 5 cm e sete centímetros de altura com dois centímetros a altura adicional composta de pão macio que pode ser espremido com as duas mãos.

Michel disse ainda que dando um hambúrguer um nome colorido como um "Big Mac" aumenta gozo através da construção de expectativa do que está por vir.

Explicando sua pesquisa, deputado Michel sublinhou que gosto é apenas um componente do hambúrguer perfeito.

Ele disse:

"A ciência tem mostrado que delícia é uma percepção criada por nossos cérebros com estimulação vindo de todos os sentidos e não apenas uma sensação acontecendo em nossa boca.

"Nós realmente comida" gosto "com todos os nossos sentidos e é cientificamente imprecisa a pensar apenas sobre o sabor dos alimentos na boca quando se discute delícia.

"Um crescente corpo de pesquisa também está mostrando o quanto nós" comer com os nossos ouvidos "e som é muitas vezes o sentido sabor esquecido. Imagine como decepcionante um hambúrguer seria sem ouvir a crise do bacon crocante, alface ou pepino.

"Focar o chiar da carne, o som feito por comida na boca, bem como ouvir a sua música favorita enquanto come um hambúrguer pode realmente torná-lo mais agradável."

A obra de Michel foi encomendado pelo supermercado Asda para celebrar o Dia Nacional Burger na quinta-feira.

- 10 hambúrgueres mais estranhos de todo o mundo.
- hambúrgueres Bizarre: em fotos.

Carne comprador da Asda Neil Moorcroft disse: "Burgers já percorreu um longo caminho a partir de um rissol de carne humilde em um bolo para um grande favorito britânico e prato gastronômico.

Hambúrgueres Wagyu estão cheios de sabor, textura e tem uma quantidade razoável de gordura para transportar hambúrguer cheira às nossas narinas.

É importante para nós para apoiar a inovação de alimentos e oferecer aos clientes algo novo.

"Queremos que as pessoas ouvir os sons e apreciar todos os seus sentidos quando morder seus hambúrgueres perfeitos este Dia Nacional Burger."

<http://www.telegraph.co.uk/news/science/science-news/11823677/How-to-make-the-perfect-burger-Oxford-food-scientist-claims-to-have-answer.html>

São Paulo, SP, 31 Dezembro de 2015

Mkmouse