L'hamburger perfetto? Esiste

hamburger-con-patatine-fritte-175012-8e3dc4b9

L'hamburger perfetto? Esiste. E per comporlo c'è addirittura una formula matematica elaborata da un esperto di alimentazione. Eccola: due fette di pomodoro dello spessore di un centimetro e del peso di 12 grammi ciascuna, 12 grammi di lattuga iceberg, una fetta di formaggio di 23 grammi o in alternativa cipolle fritte, e una porzione da 5,5 grammi di ketchup o altre salse, a cui si accompagnano la carne e il panino. Parola di Stu Farrimond, consulente di una campagna per la catena di supermercati inglesi Morrisons. L'esperto fornisce anche dei consigli di cottura per creare il panino ideale: l'hamburger deve cuocere per nove minuti e mezzo (quattro minuti e mezzo da un lato, quattro dall'altro), con la griglia alla temperatura di 150-180 gradi e va rigirato solo una volta, per non perdere la morbidezza e i succhi della carne.

hamburger-con-patatine-fritte-175012La stessa svizzera deve avere misure ben precise: va pressata fino a ottenere uno spessore di un centimetro e mezzo, al massimo due. La stessa svizzera deve avere misure ben precise: va pressata fino a ottenere uno spessore di un centimetro e mezzo, al massimo due.

L'hamburger nel tempo dagli Stati Uniti d'America si è diffuso in tutto il mondo tramite le multinazionali statunitensi ed europee di ristorazione veloce (ovvero fast food), divenendo anche simbolo dello stile di vita frenetico e consumistico della società moderna, cosiddetta globalizzazione. L'hamburger è stato copiato da diverse società alimentari sparse per il mondo ampliando la conoscenza di questo cibo. La popolarità e la diffusione dell'hamburger ha raggiunto livelli comparabili a quelli della pizza.

Fonte: Cucina.Corriere.it