

COOKnASTIC

Nauka technik gotowania

**KURS
TEMATYCZNY**

LEKCJA 72 – BURGERY CZĘŚĆ I





Fot. 1 Hamburger i burger jagnięcy



Fot. 2 Hamburger z bliska.

Zadanie 1

Wykonaj burger wołowy

Klasyczny hamburger

Składniki:

- ✓ Mięso z łopatki i karku
- ✓ Ciabatta
- ✓ Pomidor
- ✓ Cebula
- ✓ Sałata lodowa
- ✓ Awokado
- ✓ Czosnek
- ✓ Majonez
- ✓ Sos tabasco
- ✓ Sos worcester
- ✓ Tymianek
- ✓ Gorczyca
- ✓ Musztarda
- ✓ Bulion wołowy lub woda

Burger to bardzo popularna przekąska w formie kanapki podawanej na ciepło. Jest mnóstwo rodzajów burgerów. Najbardziej powszechny z nich to hamburger, czyli kanapka z wołowiną. Obok tradycyjnego hamburgera należy wymienić fishburgera czy wegeburgera. Skąd pochodzi słynna przekąska? Najprawdopodobniej pierwsza kanapka powstała pod koniec XIX w. w Stanach Zjednoczonych. Pewne jest, że Amerykanie zdecydowanie zakochali się w burgerach, a miłością do nich zarazili cały świat.

Wykonanie

Mięso należy zmielić. Zmielone mięso doprawiamy musztardą, białą gorczycą, czosnkiem, tymiankiem, solą i pieprzem. Do masy dodajemy sos worcester. Całość dokładnie mieszamy. Mieszając mięso stopniowo dodajemy płyn. Z mięsa formujemy odpowiedni kształt i wkładamy do lodówki aby się scalilo. Kotlet grillujemy na patelni przez 3 minuty na każdej ze stron.

Dip majonezowy

W misce łączymy ze sobą majonez i kilka kropel sosu tabasco. Dokładnie mieszamy.

Ciabattę grillujemy na patelni grillowej przez około 2 minuty na każdej ze stron.

Obie połówki ciabatty smarujemy dipem. Na jednej z nich układamy plastry pomidora, krążki cebuli oraz część sałaty lodowej. Na sałacie kładziemy zgrillowane mięso i pozostałą część sałaty. Przykrywamy drugą częścią bulki.



Fot. 3 Od lewej: wołowina, uformowany kotlet, kotlet podczas grillowania



Fot. 4 Zgrillowana ciabatta



Fot. 5 Dip na bazie majonezu



Fot. 6 Składniki na garnisz

Zadanie 2
Wykonaj burger jagnięcy

Burger z jagnięciny



Fot.7 Burger jagnięcy



Fot 8 Placuszki cebulowe, pita.



Fot. 9 Kotlet z jagnięciny gotowy do grillowania.



Fot. 10 Kotlet z jagnięciny podczas grillowania.

Składniki:

- ✓ Mielona jagnięcina
- ✓ Mąka z soczewicy
- ✓ Czosnek
- ✓ Mięta
- ✓ Kolendra
- ✓ Szpinak
- ✓ Żółtko jaja kurzego
- ✓ Suszone chilli
- ✓ Pomidory
- ✓ Ogórki
- ✓ Jogurt typu greckiego
- ✓ Cebula
- ✓ Mieszanka przypraw curry
- ✓ Sól smakowa
- ✓ Pita

Wykonanie

Jagnięcinę dokładnie mielimy, następnie zmielone mięso doprawiamy solą, świeżą kolendrą, suszonym chilli, mięta oraz czosnkiem. Całość dokładnie mieszamy. Formujemy krążek mięsny i wkładamy go do lodówki na pół godziny. Po tym czasie grillujemy mięso na wysokiej mocy kuchenki przez około 2 minuty z każdej strony. W międzyczasie przyrządzamy placuszki z cebuli.

Cienko pokrojoną cebulę łączymy z żółtkiem jaja kurzego, mąką z soczewicy, świeżym szpinakiem, mieszanką curry. Przyprawiamy solą i mieszamy. Z powstałej masy formujemy niewielkie placuszki. Smażymy je przez około 2 minuty z każdej strony.

Dip

W misce łączymy jogurt, drobno pokrojone pomidory i ogórki. Doprawiamy solą i mieszamy.

Pitę grillujemy aby była ciepła i chrupiąca.

Na bulce układamy mięso, placuszki z cebuli oraz dużą ilość dipu.

CIĘKAWOSTKA

Nazwa „hamburger” zarezerwowana jest dla burgerów z wołowiny. Wszelkie inne przedrostki jak „fish”, „vege” czy „cheese” podpowiadają co we wnętrzu kanapki znajdziemy. Oczywiście największe sieci restauracji serwujące burgery mają w swojej ofercie mnóstwo kanapek o przeróżnych nazwach, dlatego trzeba dokładnie czytać opisy w menu.

Pytania:

1. Skąd pochodzą burgery?
2. Jak rozpoznać z jakim rodzajem kanapki mamy do czynienia?
3. Dlaczego dobrym zwyczajem jest mielenie mięsa w domu?
4. Jaki rodzaj mięsa znajduje się w klasycznym hamburgerze?