

تم تحميل الملف
من موقع طول



حلول
الجلول اون لاين

hulul.online

طول الكتب - اختبارات الكترونية . مراجعات وتدريبات
والمزيد من الملفات التعليمية للمناهج السعودية

شطيرة اللحم (برجر)



شكل (٤)



- نصف كيلو لحم مفروم.
- فص ثوم مفروم. • ربع حزمة كزبرة.
- بصل صغيرة مبشورة أو مفرومة ناعماً.
- ملح. • فلفل أسود. • بقسماط.
- مخلل خيار مقطع شرائح. • حبتان من البصل
- مقطعة شرائح. • حبتان من الطماطم مقطعة شرائح.
- جبن شرائح. • مايونيز. • خس مقطع قطعاً كبيرة. • خبز دائري (خبز البرجر).
- **مقادير صلصة البرجر:** ١/٢ كوب كاتشب.
- ١/٢ كوب مايونيز. • ملعقتان خردل أصفر.
- **للتحمير:** ربع كوب زيت نباتي.



الطريقة

- ١ يُخلط اللحم جيداً مع البصل المفروم والكزبرة والثوم، ويُتبّل بالملح والفلفل الأسود، ثم يُشكل على هيئة أقراص متوسطة الحجم.
- ٢ تُقلب الأقراص في البقسماط حتى تتماسك.
- ٣ تُشوح أقراص اللحم في الزيت أو تشوى حتى يحمر لونها.
- ٤ تُدهن الطبقة السفلى للخبز بالصلصة بعد خلط مكوناتها ويوضع عليها بالترتيب: الخس، الطماطم، شريحة الجبن، شريحة اللحم، فالبصل أخيراً.

ما البديل لهذه الصلصة عند دهن الخبز؟

- ٥ تُغطى بالطبقة الثانية من الخبز ثم تُقدم مع البطاطس المقلية والمخلل، كما في شكل (٤).

قد يُعدّ البرجر من الدجاج أو السمك المفروم حسب الرغبة.

صلصة الجبن الشيدر
صلصة الطحينية والبقدونس
صلصة المستردة بالعسل



لماذا ينكمش البرجر بعد الطهي؟

لاحتوائه على نسبة عالية من الدهون الحيوانية والتي تذوب مع حرارة القلي فتسبب انكماش البرغر