

LA HAMBURGUESA REGULAR.

The Mc Donald's regular hamburguesa, nació aproximadamente en 1948, es la básica que han disfrutado por generaciones y que puede disfrutarla hoy, aquí le explicamos exactamente como son las instrucciones para que usted disfrute el sabor por largo tiempo.

A mediados de los 80 se comenzó a cocinar comercialmente, por lo que se vieron en la necesidad de acortar el tiempo de cocción a la mitad. Pero esto también no debería cambiar el sabor a las hamburguesas originales.

Ray Kroc descubrió en San Bernardino California el restaurant de los hermanos Mc Donald, vendiendo con sus máquinas e impresionándolo con sus métodos de venta las hamburguesas, fue tal su impresión que se asoció con ellos consiguiendo una licencia y en 1955 abrió su primer negocio en De Plaines Illinois, y continuó con la tradición, comenzando a ganar millones y millones de clientes satisfechos.

En 1952, dos años antes de que Ray Kroc se encontrara con el Rey de las Hamburguesas y fundador de Mc Donald's Keith Cramer, consiguió que su idea para una unión de hamburguesas fuera realidad. Para más información de la historia, visite la página de Mc Donald Story en internet.

Ingredientes para producir esta delicia, (10 hamburguesas)

1 carne molida para hamburguesa de primera
10 panes para hamburguesa pequeñas
10 rebanadas de pepinillo
10 cucharaditas de cebolla picadita
Mc Donald's Hamburger Seasoning (sazonador para carnes)
Mostaza, Ketchup y papel encerado.....

La hamburguesa sazonada
4 cucharaditas de sal
2 cucharaditas de condimento de pollo
1 cucharadita de pimienta negra
¼ cucharadita de cebolla en polvo

Mezcle todos los ingredientes para que se convinen los sabores.

Las rebanadas de carne

Divida la carne molida haciendo 10 bolitas para hacer 10 hamburguesas de aproximadamente 4 pulgadas de diámetro y ¼ de ancho, hágalas con el papel encerado. Después congele las ruedas de carne por aproximadamente una hora.

La cebolla, secreto.....Cortadita la cebolla póngala en un bowl o cacerola con tapa, agrégueme agua hasta taparlas totalmente, cubrala y la mete al refrigerado por ½ hora,

después drene el agua y listo, usted tiene la cebolla Mc Donald's lista para su hamburguesa.

Los pepinillos

Mc Donald's pepinillos rebanados unicas por su sabor utiliza la marca HEINZ ya que son sumamente delgaditas dándole un sabor especial, utilice si no consigue esta marca, cualquiera pero debiera rebanarlas muy finitas.

El pan

Use el pan pequeño, paquetes de 8 a 12 en un paquete puede adquirirlo en su mercado favorito.

Una cosa mas, antes de cocinar las maravillosas hamburguesas, corte 10 pedazos de papel encerado de 12 por 12 para envolver las hamburguesas

Cocine su hamburguesa

Precaliente el comal para cocinar la carne hasta que alcance una temperatura de 375 a 400 grados, recuerde que ya debe de tener todos los ingredientes a la mano.

Toste ligeramente los panes, tenga cuidado de que no se les queme, aplique una ligera presion para que se doren mejor.

Ponga la carne en el asador, después de 20 segundos, dele vuelta con una espátula, agréguele el condimento a la carne, haga lo mismo del otro lado,

Ponga un poco de cebolla y ligeramente la cocina con el condimento.

Al pan le agrega primero la mostaza, el ketchup las rebanadas de pepinillo, la cebolla

Cuando la carne este lista, agréguela al pan y la cebollita cocinada, la envuelve con el papel de cera lista reservelas y ya que tenga todas listas utilice el microondas por 15 segundos por pieza y disfrutelas