

BIG MAC Special Sauce

Ingredientes:

- ¼ de taza de Kraft Miracle Whip (Crema dulce)
- ¼ de taza de mayonesa
- 2 cucharaditas de aderezo para ensalada estilo frances
- ½ cucharadita de pepinillo dulce
- 1 cucharadita de azucar
- 1 cucharadita de cebolla picadita
- 1 cucharadita de vinagre blanco
- 1 cucharadita de ketchup (salsa de tomate dulce)
- ¼ cucharadita de sal (al gusto)



X [HaKrO]

Mezcle todo muy bien en un pequeño contenedor. La mezcla bien y lo pone al Microonda 25 segundos, y movimiento bien otra vez. Lo tapa, y refrigera al menos 1 hora antes de usar (para permitirque se mezclen) Hace casi 1 taza bastante para aproximadamente 8 macs grandes

Cocine su BIG MAC

INGREDIENTES

(Esto es por cada sándwich)

- 1 pan para hamburguesa con semilla de sesamo
- Previamente tenga lista la carne estilo hamburguesa ya cocinada
- 2 cucharaditas de salsa Big Mac
- 3 cucharaditas de cebolla
- 1 rebanada de queso americano
- 2 rebanaditas de pepinillo para hamburguesa
- ¼ de lechuga refrigerada previamente

COCINAR

Separe las mitades del panecillo regular,. El método que se cocina para Mac grande es básicamente el mismo como la hamburguesa regular, sólo el panecillo que tuesta el método es ligeramente diferente. En el caso Macs Grande usted tuesta la parte de abajo del pan hastat que quede ligeramene dorado.

Cocine todas las empanadas de carne de vaca justo como las hamburguesas regulares. Después de que las partes de panecillo estan tostadas, ponga 1 cucharón de la salsa Mac en cada uno del lado tostado de los talones entonces añaden que 1.8 taza trituró la lechuga a cada uno. En el panecillo de fondo verdadero, coloque una rebanada delgada de queso americano encima de la lechuga. En el talón suplementario el panecillo medio coloque 2 pepinillos rebanadas encima de la lechuga. Tueste la cumbre de corona del panecillo también. Cuando las empanadas de carne son hechas, los colocan enmedio en ambos panecillos listos. Apile el panecillo medio encima del panecillo la tapa, y ponga la otra parte encima.

Para apropiado presentación de una Big Mac terminado utilice un 12 x 18 hoja de papel encerado como sigue. Centran la hamburguesa, derecha, en el papel encerado Plegan los finales largos del papel excesivo Esto se parecerá a un tubo con la hamburguesa en el centro. Doble los dos finales restantes debajo hamburguesas regulares. Deje se asientan 5 8 minutos, permitiendo a los sabores a que se mezclen utilice el . Microonda,por, 15 segundos en alto. Disfrute de un Emparedado Big Mac IMPONENTE

:D

