

Algoritmo para fritar um ovo

P1- verificar utensílios e ingredientes:

verificar ingredientes a seguir necessários para o preparo do café:

- tem ovo?
 - se sim, verificar próximo ingrediente
 - se não, providenciar ovo
- tem sal de cozinha?
 - se sim, verificar próximo ingrediente
 - se não, providenciar sal de cozinha
- tem óleo de cozinha, ou azeite ou manteiga?
 - se sim, verificar próximo ingrediente
 - se não, providenciar óleo de cozinha, ou azeite, ou manteiga

verificar se tem os utensílios a seguir necessários para manuseio dos ingredientes:

- tem colher de colher de madeira ou colher de sopa?
 - se sim, verificar próximo item
 - se não, providenciar colher de madeira ou colher de sopa
- tem vasilha tipo caçarola ou frigideira?
 - se sim, verificar se está limpa
 - se sim, próximo item
 - se não, providenciar limpeza
 - se não, providenciar vasilha tipo caçarola ou frigideira
- tem fosforo ou energia elétrica para centelha do fogo?
 - se sim, verificar próximo item
 - se não, providenciar fosforo ou energia elétrica para acender fogo?
- tem prato?
 - se sim, verificar se está limpo
 - se sim, próximo item
 - se não, providenciar limpeza
 - se não, providenciar prato

P2 - Preparando o ovo frito:

- pegar a vasilha tipo caçarola ou frigideira e colocar por sobre uma boca de fogão livre
 - se não estiver livre, providenciar o local livre
- acender o fogo do fogão:
 - Chama está acesa?
 - se sim, seguir para próxima etapa
 - se não, verificar causa:
 - verificar se o botão da válvula GLP está aberta;
 - verificar se há entupimento da válvula
 - liberar outra válvula se há passagem de gás GLP

- caso entupido, providenciar desentupimento
- se não há entupimento, verificar se há gás GLP
- Fogão elétrico, verificar se o fogão está ligado a tomada elétrica
- colocar uma medida de óleo de cozinha, ou azeite, ou manteiga dentro da vasilha tipo caçarola ou frigideira
 - usar uma colher de sopa para medida,
 - recomenda-se a medida de 2 colheres sopa
- espalhar a medida dentro da vasilha tipo caçarola ou frigideira e deixe esta vasilha por alguns segundos esquentando sob o fogo do fogão
- pegar uma colher de sopa e quebre a casca do ovo
 - proceda com cuidado para não causar um acidente
- abrir a casca e despejar o ovo dentro da vasilha tipo caçarola ou frigideira aquecida no fogo do fogão
 - proceda com cuidado para não causar um acidente
- pegar uma medida de sal de cozinha e colocar por sobre o ovo que está fritando dentro da vasilha tipo caçarola ou frigideira sob o fogo do fogão
 - medida a gosto
 - recomenda-se parcimônia
- aguardar até que a clara do ovo tome espessura e cor branca e a gema esteja com aparência de cozida de cor mais forte
 - caso queira ovos fritos mexidos, fazer o passo a seguir:
 - misturar a gema com a clara, com auxílio de uma colher de madeira ou colher de sopa
 - caso seja somente ovo frito sem misturar clara e gema, seguir próximo passo
- desligue o fogo do fogão, e execute a próxima etapa
 - certifique-se que o fogo está desligado
- pegar o prato para receber o ovo frito
- pegar a colher de madeira ou de sopa, retirar o ovo frito da vasilha tipo caçarola ou frigideira e colocar dentro do prato
- colocar a vasilha tipo caçarola ou frigideira com cuidado na pia
 - observar com cuidado para haver acidente
- verificar se o sabor salgado está conforme desejado?
 - se sim, verificar próxima etapa
 - se não, verificar acréscimo de sal de sozinha ao gosto desejado

P3 - Degustação do ovo frito

- escolher um local confortável
 - recomenda-se sentar-se confortavelmente
- relaxar e saborear seu ovo frito acompanhado de outra receita a seu critério