

Algoritmo para Fazer um Hambúrguer

Narrativo

1. Preparação dos Ingredientes:

- Pegue um pedaço de carne moída.
- Tempere a carne com sal, pimenta e outros temperos de sua preferência.
- Modele a carne em formato de hambúrguer.
- Separe os pães de hambúrguer.
- Lave e corte os vegetais (alface, tomate, cebola).
- Separe as fatias de queijo, bacon e outros acompanhamentos.

2. Cozimento do Hambúrguer:

- Aqueça uma frigideira ou grelha em fogo médio.
- Coloque um pouco de óleo na frigideira para evitar que a carne grude.
- Coloque o hambúrguer na frigideira quente.
- Cozinhe o hambúrguer por cerca de 4-5 minutos de cada lado ou até atingir o ponto desejado.
- Durante os últimos minutos de cozimento, coloque uma fatia de queijo em cima do hambúrguer para derreter.

3. Preparação do Pão:

- Enquanto o hambúrguer está cozinhando, toste os pães na frigideira ou grelha até ficarem dourados.
- Se desejar, passe manteiga nos pães antes de tostar.

4. Montagem do Hambúrguer:

- Coloque a base do pão em um prato.
- Adicione uma folha de alface sobre o pão.
- Coloque o hambúrguer com o queijo derretido sobre a alface.
- Adicione as fatias de tomate e cebola sobre o hambúrguer.
- Adicione bacon e outros acompanhamentos, se desejar.
- Finalize com o topo do pão.

5. Finalização:

- Se desejar, adicione molhos (maionese, ketchup, mostarda) no pão ou no hambúrguer.
- Sirva o hambúrguer quente acompanhado de batatas fritas ou salada, se preferir.

Resumo do Algoritmo:

1. Preparação dos Ingredientes

- Carne moída, temperos, vegetais, pães, queijo, bacon

2. Cozimento do Hambúrguer

- Frigideira quente, óleo, carne, queijo

3. Preparação do Pão

- Tostar os pães

4. Montagem do Hambúrguer

- Pão, alface, hambúrguer, queijo, vegetais, bacon, pão

5. Finalização

- Molhos, acompanhamento

Fluxograma do Processo

Pseudocódigo para Fazer um Hambúrguer

INÍCIO

// Preparação dos Ingredientes

Pegue carne moída

Tempere a carne com sal, pimenta e outros temperos

Modele a carne em formato de hambúrguer

Separe os pães de hambúrguer

Lave e corte os vegetais (alface, tomate, cebola)

Separe fatias de queijo, bacon e outros acompanhamentos

// Cozimento do Hambúrguer

Aqueça frigideira ou grelha em fogo médio

Adicione óleo na frigideira

Coloque hambúrguer na frigideira quente

COZINHE hambúrguer por 4-5 minutos de cada lado ou até atingir o ponto desejado

SE (últimos minutos de cozimento) ENTÃO

Coloque fatia de queijo no hambúrguer para derreter

FIM_SE

// Preparação do Pão

Enquanto o hambúrguer cozinha

Toste os pães na frigideira ou grelha até dourar

SE (desejar) ENTÃO

Passe manteiga nos pães antes de tostar

FIM_SE

// Montagem do Hambúrguer

Coloque a base do pão em um prato

Adicione folha de alface sobre o pão

Coloque hambúrguer com queijo derretido sobre a alface

Adicione fatias de tomate e cebola sobre o hambúrguer

```
Adicione bacon e outros acompanhamentos
Coloque o topo do pão

// Finalização
SE (desejar) ENTÃO
    Adicione molhos (maionese, ketchup, mostarda)
FIM_SE
Sirva o hambúrguer quente com acompanhamento

FIM
```

Explicação do Pseudocódigo

1. Preparação dos Ingredientes:

- Inicia com a preparação dos ingredientes necessários para fazer o hambúrguer, incluindo a carne, pães, vegetais, queijo e bacon.

2. Cozimento do Hambúrguer:

- A frigideira ou grelha é aquecida, e o hambúrguer é cozido por 4-5 minutos de cada lado. Nos últimos minutos, o queijo é adicionado para derreter.

3. Preparação do Pão:

- Enquanto o hambúrguer está cozinhando, os pães são tostados até dourar, com a opção de passar manteiga antes.

4. Montagem do Hambúrguer:

- O hambúrguer é montado colocando a base do pão, alface, hambúrguer com queijo, tomate, cebola, bacon e a parte superior do pão.

5. Finalização:

- Molhos são adicionados se desejado, e o hambúrguer é servido quente com acompanhamento.