

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

PROF

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.