

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