

Burger Black Angus Premium



Ingrediente pentru 10 porții

Ingredient	Cantitate (KG, L)	Preț/UM	Preț/KG	Preț producție
METRO PREMIUM HAMBURGER BLACK ANGUS 6X200G	2	42.00	35.00	70.00
METRO CHEF CHIFLE HAMBURGER SUSAN 6X48G	10	4.68	0.78	7.80
METRO CHEF ULEI FLOAREA SOARELUI 2L	0.05	7.70	3.85	0.19
METRO CHEF BACON FĂRĂ ȘORICI	0.2	38.40	38.40	7.68
METRO CHEF SARE MARINĂ FINĂ 1KG	0.01	2.55	2.55	0.03
DELACO CEDAR FELII 500G	0.3	20.90	41.80	12.54
ROȘII	0.3	5.86	5.86	1.76
METRO CHEF SALATĂ ORIENTAL MIX 200G	0.2	7.24	36.20	7.24
CEAPĂ ROȘIE	0.2	3.20	3.20	0.64
METRO CHEF CASTRAVEȚI ÎN OȚET 6-9 CM 3.6KG	0.2	25.91	7.19	1.44
METRO CHEF CARTOFI DIPPER CONGELAȚI 2.5KG	3	15.80	6.32	18.96
METRO CHEF OLEINĂ DIN PALMIER RSPO 18L	1	109.00	6.05	6.05
HELLMANN'S SOS DE MAIONEZĂ 4.625KG	0.25	66.88	14.47	3.62
KNORR SOS CU CHILI & USTUROI 1L	0.05	33.25	33.25	1.66
HELLMANN'S SOS BARBEQUE 4.8L	0.3	77.58	16.16	4.85
METRO CHEF PIPER NEGRU BOABE 500G	0.001	26.29	52.58	0.05

Total: 144.50*

*Preț de referință.

Mod de preparare

Încinge grătarul, unge-l cu ulei și pune burgerii.

În timp ce burgerii se gătesc 2 minute pe fiecare parte, adaugă la prăjit feliile de bacon și rondelele de ceapă roșie. Ceapa trebuie să rămână al dente (crocantă la mijloc).

Când burgerii sunt gătiți adaugă feliile de bacon, inelele de ceapă crocantă și feliile de cedar. Se recomandă prăjirea chiflei de burger pe grătar pe locul unde s-au gătit carnea și baconul pentru a absorbi aromele lăsate pe suprafața de gătit.

Montează burgerii:

Pe partea de jos a chiflei adaugă Hellmann's Sos Barbeque, salata, felii de castraveți murați, pune pe chiflă burgerii cu inelele de ceapă și cedar-ul topit deasupra. Partea de sus a chiflei o ungem cu amestec de Hellmann's Maioneză Real și Knorr Sos Chili & Usturoi. Separat prăjim cartofii în ulei de palmier.



ufs.com



Unilever
Food
Solutions