

Tendências de alimentos se movem a velocidade incrível - mas mesmo assim, o crescimento da hambúrguer aplatada é notável

Há menos de um ano, este estilo - basicamente, hambúrgueres servidos como padrões mais largos, achatados e crocantes, para maximizar o sabor - era uma preocupação um tanto nicho. Um pequeno grupo apaixonado, incluindo Meat: Stack **jogo slots** Newcastle, Danny's Burgers **jogo slots** Bristol e os principais pontos de venda do norte da Slap & Pickle, tinham estado servindo "hambúrgueres aplatados" por alguns anos. Em outubro de 2024, os Honest Burgers introduziram algumas hambúrgueres no estilo aplatado **jogo slots** seu menu, também. Mas além dos fãs de hambúrgueres, havia pouco entusiasmo sobre a forma.

No inverno passado, tudo mudou. Em Soho, um novo takeaway chamado Supernova gerou filas que levaram a revista GQ a declarar: "O hambúrguer aplatado oficialmente comeu Londres." Pouco tempo depois, outros locais de hambúrguer aplatado surgiram **jogo slots** Londres, incluindo Supra Burger, SMSH BN e Temper Burger. Em abril, a Waitrose deu exposição nacional ao formato ao lançar seu próprio hambúrguer aplatado com osso marrow. A Aldi lançou seu hambúrguer aplatado **jogo slots** maio. E este outono, os Honest Burgers, que venderam bem mais de um milhão de hambúrgueres aplatados desde que os adicionaram ao seu menu, abrirão um spin-off dedicado a hambúrgueres aplatados **jogo slots** Londres.

Assado na Tampa Smash Burger na Flórida. [bets bola jogo de hoje](#)

Uma década depois da última grande onda de excitação sobre hambúrgueres, o hambúrguer aplatado marca uma clara ruptura com as excessões "dude food" e hambúrgueres altos e monstruosos da era anterior. E não é apenas um fenômeno britânico. Quando o escritor, cineasta e principal historiador da cultura do hambúrguer americano George Motz abriu seu diner retro-modern Hamburger America **jogo slots** Nova York no último novembro, ele o fez com um menu notavelmente modesto. Dispensador de hambúrgueres mais hipados de Nova York, o Hamburger America serve apenas dois hambúrgueres regulares: ambos pátios aplatados. Motz descreve esses como "hambúrgueres primários-fontes que remontam ao amanhecer do hambúrguer".

Ainda confuso com o furor? Aqui está um rápido guia sobre o conceito.

Como aplatar um hambúrguer - e por quê?

Em vez de assar pães de hambúrguer pré-formatados, bolas de carne moída são colocadas **jogo slots** uma chapa plana quente furiosamente e, para produzir uma pesquisa marcante, pressionadas ou apertadas firmemente **jogo slots** padrões mais finos e de diâmetro maior, usando uma prensa de hambúrguer metálica ou espátula pesada. De acordo com uma das muitas histórias de origem do hambúrguer aplatado, o implemento original era uma lata de feijão. Historicamente, a aplatagem era o jeito rápido, eficiente e sem qualquer coisa especial de cozinhar hambúrgueres **jogo slots** restaurantes americanos. Se a habilidade diminuiu, o crescimento lento de cadeias de hambúrgueres de alto nível como Shake Shack e Smashburger nos anos 2010 fez muito para reviver um interesse lento fermentando no estilo entre os aficionados de hambúrgueres.

Técnicas específicas e pesos de pátios variam. Alguns cozinheiros produzem pátios muito finos que se empilham como crepes. Outros aplatam pátios relativamente padrões de 150g. Mas o objetivo

sempre é o mesmo: criar uma área maior **jogo slots** contato com a chapa, aumentando a extensão da reação de Maillard no hambúrguer, o que cria sabores intensos e salgados no exterior da fatia de carne.

"Clareza de carne e sucos." [bets bola jogo de hoje](#)

Hamburgers aplatados devem oferecer sabores e texturas diferenciados **jogo slots** toda a **jogo slots** extensão, diz David Lagonell, diretor-chefe da Temper Burger, "você não obtém isso com um páteo normal". A seção central do hambúrguer deve ser mais inchada, oferecendo clareza de carne e sucos, mas suas bordas lacias, finas e encolhidas devem, idealmente, desenvolver muitos pedaços crujeantes e crocantes. "Há uma habilidade envolvida **jogo slots** obter isso certo", diz James Tabor, co-fundador da Slap & Pickle. Pátios uniformemente ultrafinos, crocantes podem parecer ótimos nas redes sociais, diz Tabor, mas "se não tiver sabor de carne, é decepcionante".

O que faz um hambúrguer aplatado excepcional?

Carne melhor, obviamente. A aplatagem surgiu durante a Grande Depressão como uma maneira barata de transformar "carne moída de qualidade média **jogo slots** algo carbonizado, caramelizado e profundamente saboroso", para citar o site de alimentos Eater. Mas os principais protagonistas do hambúrguer aplatado são meticulosos sobre a origem.

A minced da Slap & Pickle vem da Swaledale, que abastece alguns dos melhores chefs da Grã-Bretanha. A Temper Burger, uma ramificação dos cinco restaurantes de churrasco Temper de Londres, BR carne de uma única fazenda de Yorkshire, abate **jogo slots** casa. "Abatemos todo o animal e utilizamos cada bit", diz Lagonell.

Um hambúrguer aplatado com bacon. [bets bola jogo de hoje](#)

A carne moída para hambúrguer aplatado precisa de uma razão de gordura a carne de aproximadamente 30:70 e ser preferencialmente moída de cortes inteiros de carne, de modo que as fibras musculares e a gordura estejam ligadas de uma maneira natural. Se as cozinhas compreem carne magra e adicionarem gordura à mistura, diz Tabor, "você pode realmente dizer. A gordura não está distribuída corretamente. Faz um pedaço de shred de patty com um buraco no meio."

Na chapa, manter esse saboroso gordura é chave. Um páteo aplatado deve cozinhar tão rapidamente (em 90 a 180 segundos), que não há tempo para muita gordura render ou água ser conduzida. Por design, deve ficar suculento. O conselho do chefe de alimentos dos Honest Burgers, Adam Layton, é apertar uma vez, e cedo: "Se deixar até que a gordura comece a derreter, você está pressionando toda a gordura - tudo o que é divertido. Aperte, volte e não aperte a segunda vez, porque é quando a gordura está **jogo slots jogo slots** forma líquida. Você pode matar um hambúrguer desse jeito."

Posso ter costela de porco, anéis de cebola e uma waffle nisso?

Provavelmente não. É verdade, alguns locais de hambúrguer aplatado servem quatro pátios empilhados e assim por diante. Mas a tendência é para hambúrgueres leves e compactos que, **jogo slots** vez de ter que ser dominados, funcionam como sanduíches. Leyli Homayoonfar, chef-proprietária da marca de comida de rua mexicana Bab Haus, que às vezes serve hambúrgueres de **jogo slots** sede **jogo slots** Caerphilly, aprecia essa mudança: "Quero algo que eu possa segurar **jogo slots** duas mãos. Pouco lixo. Limpo, você sabe?"

Em vez de coberturas e serviços extravagantes, o foco está **jogo slots** deixar brilhar o sabor da carne, molhos elegantes (maionese de mostarda marrom **jogo slots** Honest Burgers; a Temper

tem creme de pimenta chipotle) e simplicidade confiante. Layton ama o cheeseburger no 7th Street Burger **jogo slots** Nova York: "É queijo, pickles, molho especial, cebola grelhada. Para mim, é o ideal platônico."

Estou vendido. Mas o que isso vai me custar?

Um bom hambúrguer aplatado com batatas fritas geralmente custa cerca de £ 12 a £ 15; competitivo **jogo slots** termos de hambúrgueres premium e comparado com a maioria dos pratos principais. Singels são mais baratos, obviamente (em Londres, o hambúrguer de 100g da Honest Burgers com batatas fritas é £ 9,75), mas com a maioria dos operadores servindo hambúrgueres duplos como padrão, a quantidade de carne é geralmente semelhante a essa (aproximadamente 120g a 170g), servida **jogo slots** um hambúrguer regular, sanduíche único.

O clássico hambúrguer aplatado da primeira Shake Shack do Canadá **jogo slots** Toronto. [bets bola jogo de hoje](#) [bets bola jogo de hoje](#)

Em termos de manter os preços acessíveis, os hambúrgueres aplatados têm uma vantagem, no entanto, **jogo slots** que, mesmo por padrões de hambúrguer, eles são um produto muito eficiente. Você não precisa de uma equipe grande de chefs altamente treinados: hambúrgueres aplatados cozinham pelo menos 50% mais rápido do que pátios regulares, são mais fáceis de cozinhar com precisão e geralmente são mais simples estilisticamente, com menos componentes para montar.

Em um momento de custos crescentes e gastos dos consumidores comprimidos, o hambúrguer aplatado é esse graal da hospitalidade: um prato divertido, familiar que os restaurantes podem produzir rapidamente, consistentemente e de forma econômica. "É aí que será nossa economia", diz Layton. "Abertura de mais restaurantes onde podemos atender a mais clientes mais rapidamente."

Há uma opção sem carne?

Previsivelmente, a Beyond Meat lançou uma versão "pronta para aplatar" de seus patties à base de plantas no ano passado, e os restaurantes veganos Neat de Londres agora servem um hambúrguer aplatado. Feito com cogumelos fermentados, o hambúrguer Symplicity do chef Neil Rankin tem uma reputação crescente entre os especialistas ("Como o equivalente vegano à carne envelhecida", como um deles diz). Sua consistência se presta a ser aplatada fina e desenvolver uma crosta crocante, e o Symplicity está prestes a lançar uma linha específica de hambúrgueres aplatados **jogo slots** restaurantes.

Além do aplatamento, o que vem a seguir **jogo slots** hambúrgueres?

Mais de 1.500 anos depois que os romanos estavam comendo *isicia omentata* (almôndegas ricas e especiadas de carne moída e pinhões), você pode pensar que o hambúrguer está esgotado, criativamente. Mas novas ideias continuam chegando.

Ideias antigas também. "Há muito roubo do passado", diz Layton, com os EUA cada vez mais interessados **jogo slots** suas variações regionais de hambúrgueres. O *outro* hambúrguer regular do Hamburger America é um páteo de estilo Oklahoma, **jogo slots** que um monte de cebola finamente cortada é aplatada no páteo na chapa. Na década de 1920, a cebola foi usada para alongar a carne **jogo slots** tempos difíceis; agora, intensifica o sabor. "Você obtém shards carbonizados, fritos de cebola dentro do hambúrguer", diz Layton, que também está fascinado pelo hambúrguer do Wisconsin, servido com uma colher de manteiga por cima, e Dyer's Burgers

jogo slots Memphis, onde as fatias são fritas **jogo slots** óleo: "Um lugar incrível." O último é um conceito que pode te fazer correr - ou aqueles cozinhando hambúrgueres na água na TikTok - para o refúgio relativamente saudável de Connecticut, onde os hambúrgueres geralmente são cozidos à vapor.

Uma técnica da Califórnia que você pode ter visto no Reino Unido (popularmente creditada à cadeia de hambúrgueres cult In-N-Out) é o páteo aplatado com mostarda. Uma das partes do hambúrguer é coberta com mostarda antes de assar, o que, diz Layton, "cozinha a acidez vinagária da mostarda e deixa apenas uma camada adicional untuosa e fumegante de savorosity na crosta do hambúrguer". Em maio, o hambúrguer California mustard-fried da Honest Burgers foi o especial de venda mais bem-sucedido deles.

Dada a importância central da carne para hambúrgueres, **jogo slots** origem pode se tornar ainda mais especializada. Por exemplo, a Bab Haus BR carne moída de gado ex-laticínios **jogo slots** seus hambúrgueres; minced de bovinos mais velhos, aposentados de gado leiteiro. "É um sabor de carne mais profundo e carnudo porque teve mais tempo para pastar e amadurecer. É naturalmente envelhecido", diz Homayoonfar.

Um hambúrguer aplatado de beterraba tempeh da Mallow **jogo slots** Canary Wharf, Londres. [bets bola jogo de hoje](#)

A carne moída não é a única opção. Pesquisas de consumidores e fornecedores de hambúrgueres indicam que a carne de frango é a proteína **jogo slots** ascensão entre os jovens dinheiros. Hamburgers de frango crocante são cada vez mais essenciais **jogo slots** menus. "Chato, ele vende muito bem", diz Lagonell, falando sobre a opção de frango da Temper Burger. Para verdadeiros entusiastas da culinária, cada elemento do hambúrguer vale a análise. Pães de hambúrguer macios demi-brioche (talvez brevemente cozidos a vapor, para torná-los mais macios e moleque) tornaram-se padrão no Reino Unido. Mas nos EUA, os pães de rolo de batata (a marca Martin's, **jogo slots** particular) e os rolos de leite dominam a cena do hambúrguer. Nos Estados Unidos, esses estilos podem começar a se infiltrar no Reino Unido.

Ou o pão pode ir completamente. Você pode estar familiarizado com restaurantes enrolando hambúrgueres **jogo slots** folhas de alface, mas a popularidade viral do Flying Dutchman da In-N-Out - um duplo cheeseburger preso entre duas fatias grandes de cebola grelhada - sugere que o mundo do hambúrguer ainda não raspou a superfície de seu futuro potencialmente sem pão, de baixo carboidratos.

Enquanto isso, a carne moída para hambúrguer é cada vez mais usada como ingrediente: **jogo slots** batatas fritas carregadas, **jogo slots** pizzas, **jogo slots** rolos de primavera, ou triturada **jogo slots** tacos e burritos. O chef e escritor de culinária Brad Prose criou um sucesso na TikTok no ano passado com uma receita de mistura que envolve aplatar um hambúrguer usando uma tortilla, para criar um hambúrguer aplatado taco.

Se ainda quiser se encher as mãos com seu hambúrguer, as novas duplas de mergulho úmido e seco da Slap & Pickle, como molho de gravy e torresmo ou queijo derretido e bacon fumegante, fazem sentido intrigante. Isso pode ter pernas.

A ferramenta de aplatamento na Tampa Smash Burger. [bets bola jogo de hoje](#)

Mas eu gosto de um páteo de hambúrguer mais grosso. Isso é o fim?

De acordo com analistas da Lumina Intelligence, hambúrgueres são o prato principal mais vendido nas restaurantes de rua do Reino Unido. Dado essa omnipresença, todos os gostos continuam atendidos. Muitos fabricantes de hambúrgueres respeitados, como a Bleecker e a Mother Flipper de Londres, oferecem pátios e hambúrgueres duplos de espessuras variadas, deixando o aplatamento para os outros.

Felizmente, isso não é uma batalha na qual você precisa escolher lado. Você pode alternar entre

hambúrgueres aplatados e a carnosa espessura de hambúrgueres maiores à vontade. Você tem opções.

A indústria da hospitalidade é um negócio volátil. Mas a coisa mais próxima de uma aposta segura é que o universo do hambúrguer continuará a se expandir, oferecendo pátios **jogo slots** estilos numerosos. "Hambúrgueres sempre estarão por aí", diz Layton. Quem discordaria disso?

Informações do documento:

Autor: nsscr.ca

Assunto: jogo slots

Palavras-chave: **jogo slots - nsscr.ca**

Data de lançamento de: 2024-10-11