

» Folytatás az I. oldalról

A húsdarabokra cheddarsajt-lapokat tesz, és amikor ízes gyönyörűséggé olvad össze a kettő, spatulával a kiflibe helyezi. Jön rá egy

Egyszerűsége törekedjünk

Szerinte egyébként a húspogácsa készítésénél sokan azzal rontják el,



kis pirított hagyma és az öntet. Nem diétázóknak való, de isteni!

Mi teszi a jó burgert?

„Számomra egy jó burger titka az egyszerűségében rejlik” – magyarázza sütés közben Tamás. A három legfontosabb összetevő a húspogácsa, a zsemle meg a szósz. Ha ezek rendben vannak, akkor innen már nehéz elrontani, tanuljuk közben. „A marha fajtája befolyásolja leginkább a húspogácsa ízét. Az általam legjobban kedvelt vörshús a fekete angus és a szürkemarha. Még nem volt lehetőségem kipróbálni a kobe és a wagyu marhák húsát (a világ legdrágábbnak és legízletesebbnek tartott marhafajtái, a titok a hús és zsír „márványos” megoszlásában van, szerk. megj.), amelyek már a legfelsőbb kategóriába tartoznak” – sorolja Tamás.



küszik, van, aki az egyszerű, sósabb bucira. Az én esetemben a zsemle recept alapján sütik egy helyi pékségéknél” – szórja a titkokat Tamás. Rengeteg hamburgerszósz-recept létezik. A Tom Cooksnál főként majonéz- és ketchupalapú szószot használnak, a többi összetevőt sajnos nem árulhatta el Tamás, hiszen saját, egyedi recept. A sajt kiválasztásánál már nincs olyan nehéz dolgunk: a legnépszerűbb hamburger-sajtok a cheddar, amerikai, svájci, vagy a gouda, de próbálkozhatunk kékpénészes sajttal, mozzarellával, kecskesajttal stb...

hogy különféle fűszereket, szószokat, zöldségeket kevernek a húshoz. „A képlet ennél sokkal egyszerűbb: kiválasztunk egy ízletes húsdarabot, aminek megfelelő a zsírtartalma, hozzáadunk egy kis zsiradékot (ez esetemben marhaveselefaggyú), annyit, hogy a húspogácsa zsírtartalma 20–25% legyen. A húst csak sütés közben fűszerezük jó minőségű sóval és őrölt borssal. Általában a zsemlével lehet a legnehezebb dolgunk a hús után, mivel nem minden városban, településen kapni kimondott hamburgerzsemlet. Van, aki az édesebb zsemlére es-



„Számomra egy jó burger titka az egyszerűségében rejlik” – magyarázza sütés közben Tamás. A három legfontosabb összetevő a húspogácsa, a zsemle meg a szósz. Ha ezek rendben vannak, akkor innen már nehéz elrontani.

Több hónapnyi tervezés és munka után alakult át a kisbusz food truckká: az elmúlt nyolc hónapban Tamás nagyon sok fesztiválhelyszínen megfordult a négykerekű konyhával

FOTÓK: BELICZAY LÁSZLÓ



Street-foodos gyorstalpaló

- Street-food:** az utcán elfogyasztható étel, manapság azonban ez nem merül ki csupán a szendvicsekben: bármi lehet street-food, ami gyorsan elkészíthető és könnyen csomagolható, szállítható.
- Food-truck:** mobilkonyhává átalakított jármű.
- Beef-burger:** marhahúsból készülő hamburger.
- Chicken-burger:** csirkehúsos hamburger.
- Slaw:** reszelt zöldségekből (rendszerint fehér és lila káposztából, hagymából, répából, esetleg céklával és különböző salátafélékkel) majonézes vagy tejfölös öntettel készített saláta.
- Angry:** az angol dühösből, rendszerint a csípős ételek jelzője.
- Buci:** hamburgerzsömle.
- Veggie:** húsmentes, sokszor akár vegán ételekre vonatkozik.
- Pulled-pork:** tépelt disznóhús, azaz az egyben puhára sült sertéscsombot ízekre szedik, és ez kerül a szendvicsebe.
- Steak-sandwich:** rendszerint marhahátszínből készített szendvics. Különlegessége, hogy a hagyományos hamburgerrel szemben nem darált-húsból, hanem jó minőségű steakből készül, melyet vagy egyben grilleznek, vagy vékonyra szeletelve sütnek át.