

نکات کوچک نشدن برگر

*اولین نکته استفاده از پودر ایزی برگر هست که میتونین از کوک مارکت سفارش بدین و از کوچک شدن برگر موقع سرخ شدن جلوگیری میکنه .

*دومین نکته گرفتن چربی کامل اون گوشت و مرغی هست که میخواین برای برگر ازش استفاده کنین . چون چربی موقع سرخ شدن آب میشه

*نکته بعدی استفاده از رنده کره سرد یخچالی داخل برگر هست .

*نکته چهارم استفاده از پنیر لبنه در دستورات هست (میتونین برگرهای پیشرفته رو درست کنین و از پنیر لبنه دستورات مقدماتی داخلش بزنین)
یعنی نیازی نیست که حتما برای استفاده از پنیر لبنه از دستورات مقدماتی استفاده کنین .

*سرخ کردن برگر به صورت نیمه منجد ، از کوچک شدن سایز برگر جلوگیری میکنه .

FOOD _ FFAST جندی جندی مہدیہ