

Cozinhar como um chef: a importância da precisão na cozinha de Jay Rayner

Quantas noz-moscada você consegue segurar entre o polegar e o indicador? Ou, **world sport** outras palavras, quanto nutmeg é adicionado a um prato quando pido que adicione "um pingo"? A mesma pergunta se aplica ao mel, vinho vermelho, ou vinagre balsâmico. Minhas mãos são grandes e, se pegar um punhado de salsa picada, é uma quantidade considerável de folhas. E você? Recentemente, fiquei cada vez mais obsessivo com essas perguntas, pois estou escrevendo meu primeiro livro de receitas. Eu me considero um cozinheiro do tipo bish-bash-bosh; um homem cujos guias são "um pouco" e "realmente muito".

As minhas são receitas inspiradas **world sport** meus pratos favoritos dos últimos 25 anos de revisão de restaurantes. Não são recriações. Elas geralmente são exercícios de engenharia reversa, criados ao standing **world sport** uma cozinha e jogando ingredientes no problema **world sport** uma ordem que parecia lógica. Mas a partir deste caos teve que emergir clareza. Eu tive que endireitar as linhas fuzzy da vida. Por exemplo, há uma receita de salada de pato crocante, inspirada **world sport** uma servida por Mark Hix no Ivy original, quando ainda era bom. A versão deles envolvia cozinhar pernas de pato **world sport** aromáticos por horas, depois quebrá-las e fritá-las antes de transformá-las **world sport** uma molho com meia dúzia de ingredientes. Em suma, uma receita de cozinheiro consciencioso. Minha versão envolve transformar pedaços de pato confitado **world sport** molho hoi sin. Mas "alguns" realmente não é uma palavra de receita. Eu tive que ficar lá e observar a mim mesmo. Resulta que uso quatro colheres de sopa de hoi sin para dois pedaços de pato confitado quebrados. Quem sabia? Não eu.

Eu tive que me tornar uma versão mais precisa de mim mesmo. Procurei inspiração **world sport** escritores de livros de receitas experientes. Encontrei conforto **world sport** *A Comida de Sichuan* de Fuchsia Dunlop. Claro que há detalhes. Você não pode criar pratos picantes de Sichuan **world sport world sport** própria cozinha sem precisão. Mas ela também inclui instruções para fritar fatias de porco até que elas cheirem "deliciosas" e cozinhar paste de feijão de soja com pimenta até que ela cheire "maravilhoso". Adoro a convidativa para subjetividade.

Um de meus livros de receitas favoritos é *Receitas Sem Receita* de Sam Sifton, do *New York Times*. Não há volumes para ingredientes **world sport** tudo. As instruções para frango com cebolas caramelizadas e croûtons simplesmente dizem para colocar um "monte" de cebolinha picada **world sport** uma assadeira e colocar um "monte" de coxas de frango **world sport** cima delas. Eu gosto do som de um monte. É mais do que alguns, menos do que muitos. Não é apenas como gosto de cozinhar. Também é como gosto de comer.

Mas há que haver um equilíbrio entre vaguedade e detalhe. Vejo escrever receitas como semelhante a escrever histórias curtas. Eles precisam de um começo, um meio e um fim. Eles precisam de uma forte arc

Claudia Winkleman está convencida de que dio el escalofrío a Mika y Lang Lang, sus compañeros de Channel 4 en The Piano

Claudia Winkleman está convencida de que asustó a sus compañeros de reparto, Mika y Lang Lang, en el éxito de Channel 4 *The Piano*. "Están tan alarmados por mis hábitos alimenticios",

dice. "Mi micrófono siempre está encendido y todo lo que pueden oír es que masticó los aros de queso Hula Hoops con sabor a res." Para ilustrar el punto, se lanza a una imitación magistral de ruidos de patatas fritas crujientes resonando a través de un micrófono de solapa.

Winkleman acaba de terminar de filmar una nueva serie de la búsqueda de talento con el toque de ivoria y eso ha significado vivir de la comida de las estaciones de tren. "Miro con anticipación las opciones de comida de cada estación", admite. " Adoro Greggs y me he enamorado de Upper Crust. Tienen un baguette de cheddar que es casi erótico. Por supuesto, siempre hay un Burger King. Un Murder King, lo llamo. Sabes que estás en una clase diferente de estación si hay un Leon. En Liverpool, tienen Krispy Kreme. Me estrellé y me quemé a las 9.48 am porque comí una bandeja completa de Original Glazed para el desayuno. Estaba como: 'Chicos, necesito una siesta.' El productor dijo: '¿Alguien puede conseguirle a Claud un café? ¡Y sin más azúcar!' Bien, jefe, está bien."

Originalmente planteado como "un programa sobre el talento, pero no un programa de talentos", The Piano aprovechó el fenómeno de los pianos callejeros al invitar a amateurs no descubiertos a actuar públicamente en las principales estaciones de tren de todo el Reino Unido. El resultado fue un éxito reconfortante. Ahora está de vuelta y nadie está más sorprendido que su anfitrión.

"Supuse que era un acuerdo de una serie porque Mika y Lang Lang se escondían y nadie sabía que estaban siendo observados en secreto por estos dos maestros", dice Winkleman. "Pero nos dimos cuenta de que la magia no eran las grandes revelaciones, eran las historias. La reacción frente a la primera serie nos sorprendió por completo. Mi mamá [la periodista Eve Pollard] me llamaría llorando después de cada episodio. Dice que se siente mejor y más llena. Hizo que amigos míos se juraran aprender a tocar un instrumento, incluso si es el triángulo. El gran cambio este tiempo es que el final del concierto será con entradas, con todas las ganancias destinadas a comprar pianos para estaciones de tren y salas de espera de hospitales. Es la cosa más linda."

[ganhar dinheiro apostas desportivas](#)

The Piano es la prueba de los poderes curativos del instrumento. "La gente supera tiempos difíciles tocando piano", dice Winkleman. "En Manchester Piccadilly, conocimos a un hombre de 80 años con demencia que tocó una composición original hermosa para su esposa. Su historia de amor es conmovedora. Un tipo increíble en Victoria Station me dijo: "No puedo decir cómo me siento, pero puedo tocarlo." Una mujer increíble acababa de jubilarse después de décadas trabajando en el NHS y gastó su pensión en un piano de cola porque es lo que necesitaba en su vida. No cabía en su casa. Su esposo tuvo que derribar las paredes." ¿Le tentó alguna vez unirse? "¡Absolutamente no! ¡Estoy tan desmusical que una vez canté para Mika y Lang Lang y me hicieron firmar un papel prometiendo que nunca lo volvería a hacer!"

La primera serie fue ganada por la adolescente ciega, neurodivergente Lucy Illingworth, quien cautivó el corazón de la nación con su habilidad virtuosa. La escena en la que dejó boquiabiertos a los transeúntes de la estación de Leeds tocando Chopin fue nominada al...

Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: world sport

Palavras-chave: **world sport - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-08-28