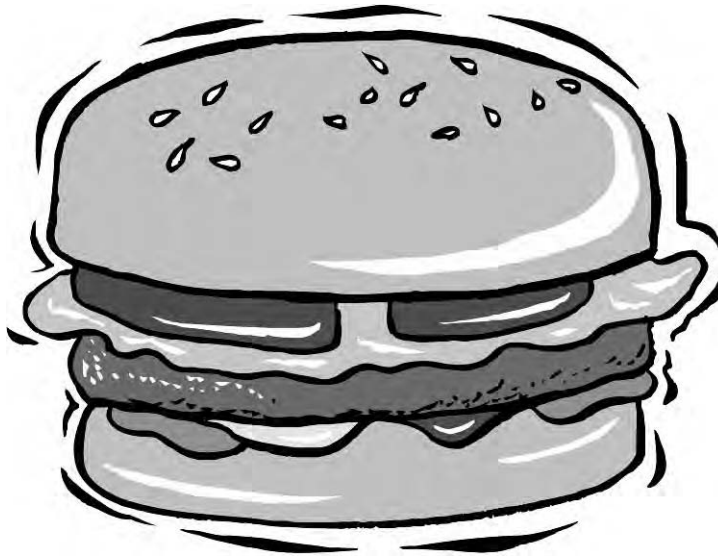


Tekst 7



Este fenómeno se hace más patente en las industriales que en las hechas a mano: al ponerlas en la barbacoa, pasan de ser redondas a ovaladas. Ello se debe al proceso de fabricación, que hace que los ingredientes se piquen, mezclen y amasen de forma uniforme para darles el tamaño y la textura deseados. Esta acción mecánica hace que las fibras de proteína de la masa se desplieguen en la dirección de las pequeñas tiras de carne picada. Pues bien, al cocinar la pieza, el calor hace que las proteínas pierdan agua y se encojan y que las fibras que han sido estiradas se acorten y la hamburguesa adquiera una forma elíptica. En las caseras, la masa está dispuesta de forma más desordenada, y, por tanto, no sufre esta deformación.

Tekst 7

- 1p 26 ¿Qué título sirve mejor para este texto?
- A ¿Por qué las hamburguesas cambian de color tan rápidamente después de la compra?
 - B ¿Por qué las hamburguesas cambian de forma al prepararlas?
 - C ¿Por qué las hamburguesas contienen tanta grasa?
 - D ¿Por qué las hamburguesas pierden el sabor tan rápidamente después de la compra?