

betfair site - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com **Palavras-chave:** betfair site

De acordo com o conjunto de normas gerais (PMI) divulgado na quarta-feira pelo Departamento Nacional e Serviços, DNE), ou no 6 composto da produção do Pmi fichau **betfair site** 50.2 este mês ligeiramente abaixo dos 50,5 para cada um deles é obrigatório 6 Olho

Uma lei do PMI acima de 50 indica expansão, um quadro uma leitura aérea da mesma contração. Comentar os dados, o 6 estatístico sénior do DNE Zhao Qinghe disse que as atitudes comerciais registram uma dessaceleração na expansão.

Esta semana, la ensalada César celebró su 100º aniversario. Nunca había considerado la edad de la César antes de leer el artículo del Times sobre sus orígenes, pero creo que habría asumido que nació en la década de 1970, tal vez en un steakhouse de San Francisco. Así que me sorprendió aprender que el clásico de los menús estadounidenses fue, según un nuevo libro, inventado en Tijuana en 1924 por un restaurador italiano carismático llamado Cesare Cardini que preparó la ensalada en una actuación teatral en la mesa que encantó a los estadounidenses glamorosos que, durante la Prohibición, fluían a México para beber, fumar y divertirse. (Los detalles exactos de la historia de origen son objeto de disputa entre historiadores).

He estado, durante lo que parecen 100 años ahora, tratando de replicar en casa el aderezo de la ensalada César que encontré en un restaurante popular de Manhattan al que solía ir a diario, hasta que me di cuenta de que tendría que sumergirme en mi 401(k) si no descubría una alternativa. He titulado meticulosamente los ingredientes del aderezo en mi laboratorio de cocina, aumentando el aceite y reduciendo el ácido, duplicando el Parmesano y triplicando la mostaza de Dijon. He experimentado con el glutamato monosódico y, en un momento de delirio, creé mi propio polvo de anchoa seca para espolvorear encima. Las ensaladas César que he creado están bien, quizás incluso buenas, pero no son las mismas que los almuerzos de mi obsesión.

En honor del centenario de la César, llevé mi ensalada de restaurante favorita a Sam Sifton, el editor fundador de NYT Cooking y el chef hogareño más reflexivo que conozco, para ver si podía darme indicaciones sobre cómo recrearla. Tenía algunos consejos - intente usar salsa Worcestershire en lugar de anchoas, ralle el Parmesano en un procesador de alimentos, agregue más pimienta negra de la que pueda considerar prudente.

Pero luego sugirió, de la manera más amable posible (creo), que mi objetivo de tratar de reproducir esta ensalada de restaurante nunca me llevaría a la satisfacción. ¿Por qué intentar tanto recrear algo que ya existe cuando podría pasar mi tiempo haciendo mi propia versión, o creando algo completamente diferente? Este aderezo provino de una cocina grande y se hizo en lotes lo suficientemente grandes como para alimentar a hordas de trabajadores de oficina de Midtown. Cocinando en casa, no tendría ninguna de esas limitaciones y podría crear algo excelente según mis propios estándares.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: betfair site

Palavras-chave: **betfair site - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-10-19