

¡Elija su propio condimento para palomitas de maíz!

Perfiles de sabor: los alimentos se pueden dividir en 5 perfiles de sabor diferentes según su sabor. Son salados / umami, amargos, picantes, dulces y ácidos. Usando los ingredientes a continuación, haga coincidir cada ingrediente con el perfil de sabor correcto.

| | |
|-----------------|----------------|
| sal marina | azúcar morena |
| polvo de cacao | salsa picante |
| menta | jugo de limon |
| canela | sirope de arce |
| queso parmesano | romero |
| salsa de soja | jugo de lima |
| alga seca | miel |
| chile en polvo | |

| | | |
|--|----------------------------------|---------------------------------|
| <u>Salado / Umami</u> ● Sal marina ● ● ● | <u>Amargo</u> ● ● ● | <u>Dulce</u> ● ● ● |
| <u>Picoso</u> ● ● ● | <u>Agrio</u> ● ● | |

Answers: Salado/Umami - sal marina, alga seca, queso parmesano, salsa de soja amargo - menta, romero, polvo de cocoa picoso - canela, salsa picante, chile en polvo dulce - miel, azúcar morena, miel de maple agrio - jugo de limón, jugo de lima

¡Puede combinar diferentes sabores para hacer cosas deliciosas como los pretzels cubiertos de chocolate que son dulces y salados o como el chile en polvo y las limas combinados son picantes y agrias! Ahora puede crear su propia mezcla de condimentos para palomitas de maíz. Con la ayuda de un adulto, prepara las palomitas de maíz y usa los ingredientes que tiene en su refrigerador o despensa para crear una mezcla de condimentos nuevos.

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de aceite
- ½ taza de granos de palomitas de maíz
- Varias condimentos

INSTRUCCIONES

1. Prepare el condimento para las palomitas de maíz
2. En una olla grande a fuego medio, combina el aceite y dos granos de palomitas de maíz. Cubra la olla y espere a que los granos se revienten - aproximadamente dos minutos. Mientras está esperando, coloque un tazón grande para servir cerca de la estufa para que esté listo cuando lo necesite.
3. Una vez que los granos revienten, apague el fuego, retire la olla del fuego y vierta al resto de los granos de las palomitas de maíz. Tape la olla y agite un poco para distribuir los granos de manera uniforme. Deje reposar la olla por 60 segundos para asegurarse de que el aceite no se caliente demasiado para las palomitas de maíz.
4. Otra vez, sube el fuego a medio, ponga la olla en el fuego y continúe cocinando las palomitas de maíz. Agite la olla con cuidado de vez en cuando para cocinar los granos de manera uniforme. Una vez que los granos comiencen a reventar, incline la tapa solo un poco para permitir que escape el vapor.
5. Continúe cocinando hasta que el sonido de granos reventados disminuye a aproximadamente uno por cada pocos segundos. (Si las palomitas de maíz se desbordan de la olla, simplemente vierta un poco en el tazón).
6. Quite la tapa y vierte las palomitas de maíz en el tazón para servir. Espolvorea los condimentos sobre las palomitas de maíz. Sirva inmediatamente, para el mejor sabor y textura.



MI RECETA DE CONDIMENTOS PARA LAS PALOMITAS DE MAÍZ

INGREDIENTES

-
-
-
-

PERFILES DE SABOR:

INSTRUCCIONES:
