

# jogo do suco blaze - cattlexchange.com

**Autor: cattlexchange.com** Palavras-chave: jogo do suco blaze

---

Enquanto um grupo líder manteve uma liderança estreita sobre o pelotão durante a maior parte da corrida, nenhum tentou escapar antes do exigente subida de 11 km que antecedeu à linha final no Alto De Moncalvillo.

O esloveno cruzou a linha de chegada sozinho, 46 segundos à frente do francês David Gaudu (Groupama-FDJ), que ficou segundo lugar. Mattias Skjelmose da Dinamarca terminou terceiro na terceira posição

O australiano Ben o'Connor (Decathlon-AG2R -La Mondiale), sabendo que sua liderança estava perigo, tentou manter a 12a posição mas terminou na décima segunda. Roglic agora tem um minuto e 54 segundos de vantagem geral sobre A Connore e olha no curso para ganhar seu quarto título Vuelta...

## 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, outras palavras, quanto nutmeg é adicionado a um prato quando pido que coloque "um pincelada"? A quantidade de mel, vinho tinto ou vinagre balsâmico varia de acordo com o tamanho das mãos e a quantidade que cada pessoa considera uma "pincelada". Jay Rayner, um crítico gastronômico e escritor de culinária, discute a importância da precisão na cozinha e como suas receitas, inspiradas pratos de restaurantes, exigem mais clareza e exatidão do que suas técnicas improvisadas anteriores.

### Da aproximação à precisão

Rayner comparou suas receitas com as de cozinheiros experientes, como Fuchsia Dunlop e Sam Sifton, e notou que, além da exatidão necessária ingredientes e quantidades, esses autores também incentivam a interpretação pessoal. Por exemplo, a receita de frango com cebolas caramelizadas e croûtes de Sifton simplesmente instrui o cozinheiro a colocar "um monte" de cebolas e frango no prato, permitindo que o cozinheiro decida a quantidade exata. Rayner acredita que as receitas devem ser escritas como histórias curtas, com um início, um meio e um fim, e que o cozinheiro deve se sentir habilitado a interpretar e modificar a receita de acordo com seu paladar.

### Receitas como histórias

Rayner compara a escrita de receitas à escrita de histórias curtas, com um início, um meio e um fim fortes, e uma forte trilha narrativa. Além disso, o cozinheiro deve se sentir no centro da ação e habilitado a interpretar e modificar a receita de acordo com seu gosto pessoal. Rayner acredita que uma receita excessivamente rígida é tão chata quanto montar uma mesa do Ikea. Em vez disso, as receitas devem deixar espaço para a interpretação e a criatividade do cozinheiro, reconhecendo que, no final das contas, o prato pertence ao cozinheiro.

### Publicação do livro "Nights Out At Home"

O novo livro de Jay Rayner, "Nights Out At Home" (Penguin, £22), será publicado 5 de setembro de 2024. Para apoiar o Guardian e o Observer, encomende sua cópia no [slots 4](#). Podem haver

taxas de entrega adicionais.

---

**Informações do documento:**

Autor: cattlexchange.com

Assunto: jogo do suco blaze

Palavras-chave: **jogo do suco blaze - cattlexchange.com**

Data de lançamento de: 2025-02-16