

يمكننا تقييم درجات حرارة الطهي بشكل فعلي. بدأنا بتسخين المقلاة على نار عالية لتحمير الستيك. كان يجب أن يكون سطح الستيك ذهبي اللون ومكرمل بعد 2-3 دقائق على كل جانب. ثم قمنا بخفض الحرارة واستكمال طهي الستيك حتى وصل إلى النضج المطلوب (متوسط، مما يتطلب درجة حرارة متوسطة إلى عالية للماء المغلي). قمنا بخلط القربيط مع الزبدة والكريمة في الخلاط على درجة حرارة دافئة لضمان قوام ناعم وكريمي. ثم هرسنا مع الزبدة والملح والفلفل على درجة حرارة منخفضة إلى متوسطة. استخدمنا زيتاً ساخناً على درجة حرارة متوسطة إلى عالية للحصول على قشرة ذهبية ومقرمشة. فخبزناه في الفرن على درجة حرارة متوسطة حتى أصبح مقرمشاً وذهبي اللون. يمكن القول إن درجات الحرارة كانت مضبوطة بشكل مثالي في جميع مراحل الطهي،