كان هناك مشكلة واحدة فقط. الطهاة في المطعم يكرهون صنعها! كان يجب أن تُقلى كل قشرة من رقائق التورتيلا المصنوعة من دقيق الذرة بشكل فردي في زيت حارق. كان على الطهاة أن يقلبوا كل تورتيلا يدويًا حتى تصبح مقرمشة تمامًا. كانت العملية خطيرة ومؤلمة. الطهاة لديهم الحروق لإثبات ذلك.خوفًا من استقالة موظفيه ، علم صاحب المطعم Juvencio Maldonado أنه يتعين عليه القيام بشيء ما. قبل مجيئه إلى الولايات المتحدة ، تدرب مالدونادو كعامل كهربائي في المكسيك. قام بالعبث والعبث حتى حصل عليه أخيرًا: جهاز يسمح للطهاة بقلي قشور التاكو ـ ما يصل إلى سبعة في كل مرة ـ دون الحاجة إلى لمسها. حصل مالدونادو على براءة اختراع لأول مقلاة تاكو ميكانيكية في العالم. لم يكن يعرف ذلك في ذلك الوقت ، لكن الاختراعات مثل بلده ستساعد سندويشات التاكو في تحقيق نجاح أمريكي ، وتغيير الطريقة التي نأكل بها إلى الأبد.

Summarized by © lakhasly.com