



FRANCESINHA

O porquê de ser tão boa

34316 - Rodrigo Manuel Sacramento Oliveira

34306 - Afonso Cláudio Machado

Índice

Francesinha (Português)	1
O que é?	1
História	2
A origem do epíteto “Francesinha”	3
Variedades.....	5
Francesinha (English).....	6
What is it?	6
History	7
The origin of the epithet “Francesinha”	8
Varieties	10
Francesinha (Français).....	11
Qu'est-ce que c'est?	11
Histoire	12
L'origine de l'épithète « Francesinha »	13
Variétés	15
Francesinha (Español)	16
¿Qué es?.....	16
Historia	17
El origen del epíteto “Francesinha”	18
Variedades.....	20
Francesinha (Deutsch).....	21
Was ist es?.....	21
Geschichte.....	22
Der Ursprung des Beinamens „Francesinha“	23
Sorten	25
Francesinha (한국인).....	26
그것은 무엇입니까?	26
이야기	27
"Francesinha"라는 별명의 유래	28
종류.....	30
Francesinha (Latinus)	31
Quid est?	31

Fabula	32
Origo cognominis "Francesinha"	33
Type.....	35
Francesinha (Italiano).....	36
Cosa è?	36
Storia	37
Origine del cognome "Francesinha"	38
Varietà	40
Figura 1 – Francesinha.....	1
Figura 2 - Francesinha	6
Figura 3 - Francesinha	11
Figura 4 – francesinha	16
Figura 5 – Francesinha.....	21
Figura 6 – Francesinha.....	26
Figura 7 - Francesinha	31
Figura 8 – Francesinha.....	36
Tabela 1 - Variedades de Francesinha.....	5
Tabela 2 - Francesinha varieties.....	10
Tabela 3 - Variétés de Francesinha	15
Tabela 4 - Variedades de francesinha	20
Tabela 5 – Francesinha-Sorten.....	25
Tabela 6 - 프란세지나 품종	30
Tabela 7 - Francesinha varietates.....	35

Francesinha (Português)

O que é?

O nome “Francesinha” pouco significará para aqueles que nunca viveram em Portugal, e mesmo em Portugal existem milhares de pessoas que não fazem a mínima ideia do que se trata.

Mas afinal o que é?

A Francesinha é um petisco nascido na cidade do Porto, que basicamente se pode exemplificar como sendo feito com duas fatias grossas de pão de forma, ligeiramente torrado, entre as quais é adicionado um bife de vaca, linguiça, mortadela, salsicha fresca e queijo. Cobre-se com múltiplas fatias de queijo por todos os lados e vai ao forno até o queijo começar a derreter. Finalmente deita-se aquele que é o ingrediente mais importante da Francesinha: o molho quente, ligeiramente espesso e picante.



Figura 1 – Francesinha

História

Segundo reza a história, foi um português de nome Daniel David Silva que nos anos cinquenta trabalhava no restaurante “A Regaleira”, no Porto. Tendo sido emigrante em França, ele usou como inspiração uma das sanduiches mais típicas de França, o “Croque-Monsieur”.

A sua ideia foi a de ajustar os ingredientes ao paladar e cultura gastronómica das gentes da cidade do Porto, habituadas a comidas substanciais de sabores fortes e quentes, acabando por criar o famoso molho que é, sem qualquer contestação, a alma de qualquer boa Francesinha.

A diversidade de bebidas alcoólicas nele utilizadas e a sua quantidade, afetam de forma determinante o seu sabor e a sua acidez ou doçura. Existem restaurantes que fazem molhos de excelência cuja combinação de ingredientes é um segredo que dura há gerações.

Mas se o molho é a alma da Francesinha, a qualidade das carnes utilizadas e até o tipo de pão que se usa são a sua estrutura, sendo o paladar final fortemente influenciado pela sua escolha criteriosa.

De confeção barata, tornou-se um prato do povo acabando por se transformar numa das mais apreciadas iguarias da cidade do Porto, ao ponto de existirem restaurantes especializados em Francesinhas.

A origem do epíteto “Francesinha”

Desde há mais de 70 anos, entre os habitantes da cidade do Porto, está patente um facto notório e de conhecimento geral que é a sanduíche variação da sanduíche francesa “*croque-monsieur*” ser a sanduíche mista quente e esta ter passado a ser mais conhecida pelo epíteto “francesinha” devido à sua origem francesa. A palavra francesinha já se usava como epíteto da sanduíche mista quente no período entre as duas guerras mundiais, quando esta sanduíche recebia uma preparação mais elaborada em que se fundia mais queijo sobre a fatia superior de pão e se fazia um recheio mais rico e variado para além do fiambre e queijo tradicionais; por isso a sua ligação com a receita da sanduíche francesa se tornava mais vincada utilizando o epíteto “francesinha”. A palavra francesinha no uso prático e corrente é um adjetivo diminutivo formado no grau superlativo absoluto analítico, cujo sentido é “muito francesa”, e possui o mesmo sentido de significado que o grau superlativo absoluto sintético do adjetivo “francesa” com a forma “francesíssima”

Igualmente é um facto notório, logo de conhecimento geral pela maioria da população da cidade do Porto que a sanduíche francesinha até bem pouco tempo atrás era uma sanduíche servida praticamente apenas em cafés e snack-bares e não em restaurantes. Assim como ainda hoje é de conhecimento geral entre a população portuense que, quando uma sanduíche passa a ser servida como prato de restaurante por ter a sua preparação mais elaborada com mais ingredientes, por uso e costume convencionalmente tacitamente, esta é referida sempre na ementa do restaurante como “especial”. É o caso, e.g., da sanduíche cachorro-quente que se designa cachorro-quente “especial” nas ementas dos restaurantes da cidade do Porto. Assim, por causa dessa referenciação convencionalmente tacitamente pelo uso, a sanduíche francesinha foi sempre citada com a designação “especial” na lista de comidas exibida na montra do extinto restaurante “A Regaleira” (à Rua do Bonjardim, n.º 87), onde se fazia a preparação da sanduíche francesinha “especial” com um molho picante, cuja receita era um segredo muito bem guardado. Mesmo em frente do restaurante “A Regaleira”, ou seja, do outro lado da rua do Bonjardim, n.º 116 existia a porta de um “snack-bar”, localizado nas traseiras e anexas ao Café “A Brasileira” (Porto), estabelecimento fundado em 1903. Neste snack-bar do café A Brasileira também se servia ao balcão a sanduíche francesinha, sem a designação especial, dado tratar-se da sanduíche francesinha, cuja preparação era simples e rápida. Esta sanduíche francesinha obviamente sempre foi servida com queijo derretido em abundância de acordo com o seu paradigma francês o “*croque-monsieur*”.

Já em finais do Século XX, por mero oportunismo mercantil, certos restaurantes e alguns cafés que serviam a referida sanduíche francesinha dita “especial” por causa do molho picante, decidiram desvincular o epíteto “francesinha” da palavra sanduíche e abster-se de mencionar a qualificação “especial” relativo ao molho picante. Na sequência dessas omissões propositadas, apareceram várias publicações na internet, com descrições muito fantasiosas sobre a origem da sanduíche francesinha. Apesar de todas essas fantasias escritas sobre a sanduíche francesinha nos diversos meios de comunicação social, cada artigo assim escrito e publicado manteve sempre uma referência comum ao paradigma francês o *croque-monsieur*.

Entretanto, deve ser aqui esclarecido que não constitui qualquer originalidade acrescentar recheios à sanduíche francesinha seja ela especial ou não, visto que este facto é próprio da preparação original atribuída ao alimento ligeiro chamado sanduíche (sandwich), feito segundo o seu inventor John Montagu, 4th Earl of Sandwich já no Século XVIII (Vide secção história do artigo sanduíche). Essa invenção tão antiga explica certos escritos fantasiosos de que a sanduíche francesinha teria sido inventada no Porto ainda no princípio do Século XIX, quando ocorreu a ocupação do Porto pelas tropas francesas de Napoleão Bonaparte.

A corroborar a origem francesa ou francesíssima da sanduíche mista quente, de onde vem o epíteto “francesinha” utilizado na cidade do Porto, há ainda um facto notório que se reporta à cidade de São Paulo (Brasil) relativo a quem vivia naquela cidade brasileira ao longo dos anos 60 do século passado: nos preçários da maioria dos bares e cafés existentes no centro da cidade de São Paulo constava quase sempre o item, sanduíche misto quente (tipo francês) e depois o preço em cruzeiros. A referência “tipo francês” entre parênteses significava que o seu paradigma francês nada mais era do que o citado “croque-monsieur”. A designação misto-quente aqui invocada não é uma tese ou opinião, mas o registo escrito tardio de um facto notório, logo de conhecimento geral, considerando que, na cidade de São Paulo de então, os proprietários dos bares e cafés em maioria eram portugueses oriundos do Norte de Portugal.

A palavra “francesinha” hoje em dia é mais usada como se fosse um substantivo, todavia será sempre o epíteto dado há mais de 70 anos pelo povo do Porto à sanduíche mista quente para distinguir a sua origem francesa. E quando a palavra “francesinha” é usada como um substantivo no sentido de uma sanduíche com molho picante, ela deve ser entendida sempre como uma sanduíche francesinha especial. O resto são fantasias e mitologia urbana sem fundamento.

Variedades

Tabela 1 - Variedades de Francesinha

Francesinha à Moda do Porto	Francesinha Original (descrita em cima).
Francesinha Poveira	Típica da Póvoa de Varzim com semelhanças apenas na forma com o cachorro quente, é uma sanduíche feita com linguiça, fiambre, queijo e mostarda em pão cacete.
Francesinha Kebab	Francesinha com carne de Kebab
Francesinha Vegetariana	Francesinha com legumes e vegetais em vez de carne

Francesinha (English)

What is it?

The name "Francesinha" will mean little to those who have never lived in Portugal, and even in Portugal there are thousands of people who have no idea what it is.

But what is it anyway?

Francesinha is a snack born in the city of Porto, which can basically be exemplified as being made with two thick slices of bread, slightly toasted, between which is added a beef steak, sausage, mortadella, fresh sausage and cheese. Cover it with multiple slices of cheese on all sides and go in the oven until the cheese starts to melt. Finally, the most important ingredient of Francesinha is poured: the hot, slightly thick and spicy sauce.



Figura 2 - Francesinha

History

According to the story, it was a Portuguese named Daniel David Silva who in the fifties worked at the restaurant "A Regaleira", in Porto. Having been an emigrant in France, he used as inspiration one of the most typical sandwiches of France, the "Croque-Monsieur".

His idea was to adjust the ingredients to the palate and gastronomic culture of the people of the city of Porto, accustomed to substantial foods with strong and hot flavors, eventually creating the famous sauce that is, without any dispute, the soul of any good Francesinha.

The diversity of alcoholic beverages used in it and their quantity have a decisive influence on their flavour and their acidity or sweetness. There are restaurants that make excellent sauces whose combination of ingredients is a secret that has lasted for generations.

But if the sauce is the soul of Francesinha, the quality of the meat used and even the type of bread used are its structure, with the final taste being strongly influenced by your careful choice.

Cheaply prepared, it became a popular dish and ended up becoming one of the most popular delicacies in the city of Porto, to the point where there are restaurants specializing in Francesinhas.

The origin of the epithet “Francesinha”

For more than 70 years, among the inhabitants of the city of Porto, there has been a well-known and well-known fact that the sandwich variation of the French “croque-monsieur” sandwich is the hot mixed sandwich and this has become better known by the epithet “francesinha” due to its French origin. The word francesinha was already used as an epithet for the hot mixed sandwich in the period between the two world wars, when this sandwich received a more elaborate preparation in which more cheese was melted on the top slice of bread and a richer and more varied filling was made for it. in addition to traditional ham and cheese; That's why its connection with the French sandwich recipe became more pronounced using the epithet "francesinha". The word francesinha in practical and current use is a diminutive adjective formed in the analytical absolute superlative degree, whose meaning is “very French”, and has the same sense of meaning as the synthetic absolute superlative degree of the adjective “francesa” with the form “francesíssima ”

It is also a well-known fact, which is generally known by the majority of the population of the city of Porto, that until recently, the francesinha sandwich was a sandwich served practically only in cafes and snack bars and not in restaurants. Just as it is still common knowledge among the population of Porto today that, when a sandwich is served as a restaurant dish due to its preparation being more elaborate with more ingredients, due to usage and custom tacitly agreed upon, this is always mentioned on the restaurant's menu. restaurant as “special”. This is the case, for example, of the hot dog sandwich, which is called a “special” hot dog on the menus of restaurants in the city of Porto. Thus, because of this reference tacitly agreed upon by usage, the francesinha sandwich was always mentioned with the designation “special” in the list of foods displayed in the window of the extinct restaurant “A Regaleira” (at Rua do Bonjardim, no. 87), where the “special” French sandwich was prepared with a spicy sauce, the recipe for which was a closely guarded secret. Right in front of the restaurant “A Regaleira”, that is, on the other side of the street from Bonjardim, no. 116, there was the door of a “snack bar”, located at the back and attached to the Café “A Brasileira” (Porto) , an establishment founded in 1903. In this snack bar at the A Brasileira café, the francesinha sandwich was also served at the counter, without the special name, as it was a francesinha sandwich, which was simple and quick to prepare. This French sandwich has obviously always been served with an abundance of melted cheese in accordance with its French paradigm of the “croque-monsieur”.

At the end of the 20th century, due to mere mercantile opportunism, certain restaurants and some cafes that served the aforementioned francesinha sandwich called “special” because of the spicy sauce, decided to disconnect the epithet “francesinha” from the word sandwich and refrain from mentioning the “special” qualification relating to hot sauce. Following these intentional omissions, several publications appeared on the internet, with very fanciful descriptions of the origins of the French sandwich. Despite all these fantasies written about the French sandwich in the various media, each article written and published always maintained a common reference to the French paradigm, the croque-monsieur.

However, it must be clarified here that it does not constitute any originality to add fillings to the francesinha sandwich, whether special or not, as this fact is typical of the original preparation attributed to the light food called sandwich, made according to its inventor John Montagu, 4th Earl of Sandwich already in the 18th century (See history section of the sandwich article). This very old invention explains certain fanciful writings that the French sandwich had been invented in Porto at the beginning of the 19th century, when Porto was occupied by Napoleon Bonaparte's French troops.

Corroborating the French or very French origin of the hot mixed sandwich, where the epithet “francesinha” used in the city of Porto comes from, there is also a well-known fact that relates to the city of São Paulo (Brazil) regarding those who lived in that Brazilian city at the same time. throughout the 60s of the last century: the price lists of most bars and cafes in the city center of São Paulo almost always included the item, hot mixed sandwich (French type) and then the price in cruises. The reference “French type” in parentheses meant that his French paradigm was nothing more than the aforementioned “croque-monsieur”. The mixed-hot designation invoked here is not a thesis or opinion, but the late written record of a notorious fact, therefore generally known, considering that, in the city of São Paulo at the time, the majority of bar and cafe owners were Portuguese. from the North of Portugal.

The word “francesinha” nowadays is more used as if it were a noun, however it will always be the epithet given more than 70 years ago by the people of Porto to the hot mixed sandwich to distinguish its French origin. And when the word “francesinha” is used as a noun in the sense of a sandwich with spicy sauce, it should always be understood as a special francesinha sandwich. The rest are baseless fantasies and urban mythology.

Varieties

Tabela 2 - Francesinha varieties

Francesinha à Moda do Porto	Original Francesinha (described above).
Francesinha Poveira	Typical of Póvoa de Varzim with similarities only in shape to the hot dog, it is a sandwich made with sausage, ham, cheese and mustard on bagel bread.
French Kebab	Frenchie with Kebab meat
Vegetarian Frenchie	Francesinha with vegetables instead of meat

Francesinha (Français)

Qu'est-ce que c'est?

Le nom « Francesinha » ne signifiera pas grand-chose pour ceux qui n'ont jamais vécu au Portugal, et même au Portugal, il y a des milliers de personnes qui n'ont aucune idée de ce que c'est.

Mais qu'est-ce que c'est d'ailleurs ?

La Francesinha est une collation née dans la ville de Porto, qui peut être essentiellement composée de deux tranches de pain épaisses, légèrement grillées, entre lesquelles sont ajoutés un steak de bœuf, des saucisses, de la mortadelle, des saucisses fraîches et du fromage. Couvrez-le de plusieurs tranches de fromage sur toutes les faces et enfournez jusqu'à ce que le fromage commence à fondre. Enfin, l'ingrédient le plus important de la Francesinha est versé : la sauce piquante, légèrement épaisse et épicée.



Figura 3 - Francesinha

Histoire

Selon l'histoire, c'était un Portugais nommé Daniel David Silva qui travaillait dans les années 1950 au restaurant « A Regaleira » à Porto. Ayant émigré en France, il s'est inspiré d'un des sandwiches les plus typiques de France, le « Croque-Monsieur ».

Son idée était d'adapter les ingrédients au palais et à la culture gastronomique des habitants de la ville de Porto, habitués aux aliments substantiels aux saveurs fortes et piquantes, pour finir par créer la célèbre sauce qui est, sans aucun doute, l'âme de tout bon Francesinha. .

La diversité des boissons alcoolisées utilisées et leur quantité affectent de manière significative sa saveur et son acidité ou sa douceur. Il existe des restaurants qui préparent d'excellentes sauces dont la combinaison d'ingrédients est un secret qui perdure depuis des générations.

Mais si la sauce est l'âme de la Francesinha, la qualité de la viande utilisée et même le type de pain utilisé en sont la structure, le goût final étant fortement influencé par votre choix judicieux.

Préparé à moindre coût, il est devenu un plat populaire et a fini par devenir l'un des délices les plus appréciés de la ville de Porto, au point qu'il existe des restaurants spécialisés dans les Francesinhas.

L'origine de l'épithète « Francesinha »

Depuis plus de 70 ans, parmi les habitants de la ville de Porto, il est connu et reconnu que la variante sandwich du sandwich français « croque-monsieur » est le sandwich chaud mélangé et cela s'est amélioré. connue sous l'épithète « francesinha » en raison de son origine française. Le mot francesinha était déjà utilisé comme épithète pour le sandwich chaud mélangé dans l'entre-deux-guerres, lorsque ce sandwich recevait une préparation plus élaborée dans laquelle plus de fromage était fondu sur la tranche supérieure du pain et une garniture plus riche et plus variée. a été fait pour cela, en plus du traditionnel jambon et fromage; C'est pourquoi son lien avec la recette du sandwich français est devenu plus prononcé en utilisant l'épithète « francesinha ». Le mot francesinha dans l'usage pratique et courant est un adjectif diminutif formé au degré superlatif absolu analytique, dont la signification est « très français », et a le même sens de signification que le degré superlatif absolu synthétique de l'adjectif « francesa » avec la forme « Francesissima »

C'est également un fait bien connu, généralement connu de la majorité de la population de la ville de Porto, que jusqu'à récemment, le sandwich francesinha était un sandwich servi pratiquement uniquement dans les cafés et snack-bars et non dans les restaurants. Tout comme il est encore aujourd'hui de notoriété publique parmi la population de Porto que, lorsqu'un sandwich est servi comme plat de restaurant en raison de sa préparation plus élaborée avec plus d'ingrédients, en raison d'un usage et d'une coutume tacitement convenus, cela est toujours mentionné sur le menu du restaurant restaurant comme « spécial ». C'est le cas par exemple du sandwich hot dog, appelé hot dog « spécial » sur les cartes des restaurants de la ville de Porto. Ainsi, en raison de cette référence tacitement convenue par l'usage, le sandwich francesinha était toujours mentionné avec la désignation « spécial » dans la liste des aliments affichés dans la vitrine du restaurant disparu « A Regaleira » (Rua do Bonjardim, n° 87).), où le sandwich français « spécial » était préparé avec une sauce épicée, dont la recette était un secret bien gardé. Juste en face du restaurant « A Regaleira », c'est-à-dire de l'autre côté de la rue de Bonjardim, au numéro 116, se trouvait la porte d'un « snack-bar », situé à l'arrière et attenant au Café « A Brasileira » (Porto), établissement fondé en 1903. Dans ce snack-bar du café A Brasileira, le sandwich francesinha était également servi au comptoir, sans nom particulier, car il s'agissait d'un sandwich francesinha, simple et rapide à préparer. préparer. Ce sandwich français a évidemment toujours été servi avec une abondance de fromage fondu conformément à son paradigme français du « croque-monsieur ».

À la fin du XXe siècle, par simple opportunisme mercantile, certains restaurants et certains cafés qui servaient le sandwich francesinha susmentionné appelé « spécial » en raison de la sauce épicée, ont décidé de déconnecter l'épithète « francesinha » du mot sandwich et de s'abstenir de mentionnant la qualification « particulière » relative à la sauce piquante. Suite à ces omissions intentionnelles, plusieurs publications sont apparues sur internet, avec des descriptions très fantaisistes des origines du sandwich français. Malgré tous ces fantasmes écrits sur le sandwich français dans les différents

médias, chaque article écrit et publié entretenait toujours une référence commune au paradigme français, le croque-monsieur.

Cependant, il faut préciser ici que cela ne constitue aucune originalité d'ajouter des garnitures au sandwich francesinha, qu'elles soient spéciales ou non, car ce fait est typique de la préparation originale attribuée à l'aliment léger appelé sandwich, réalisée selon son inventeur John. Montagu, 4ème comte de Sandwich déjà au 18ème siècle (Voir la section histoire de l'article sandwich). Cette invention très ancienne explique certains écrits fantaisistes selon lesquels le sandwich français aurait été inventé à Porto au début du XIXe siècle, lorsque Porto était occupée par les troupes françaises de Napoléon Bonaparte.

Corroborant l'origine française ou très française du sandwich chaud, d'où vient l'épithète « francesinha » utilisée dans la ville de Porto, il existe également un fait bien connu qui concerne la ville de São Paulo (Brésil) concernant ceux qui vécu dans cette ville brésilienne à la même époque tout au long des années 60 du siècle dernier : les listes de prix de la plupart des bars et cafés du centre-ville de São Paulo incluait presque toujours l'article, le sandwich chaud (type français) et ensuite le prix en croisières. La référence « type français » entre parenthèses signifiait que son paradigme français n'était rien d'autre que le « croque-monsieur » susmentionné. L'appellation mixte invoquée ici n'est pas une thèse ou une opinion, mais la trace écrite tardive d'un fait notoire, donc généralement connu, étant donné que, dans la ville de São Paulo à l'époque, la majorité des propriétaires de bars et de cafés étaient portugais. .du nord du Portugal.

Un p Le mot « francesinha » est aujourd'hui plutôt utilisé comme s'il s'agissait d'un nom, mais ce sera toujours l'épithète donnée il y a plus de 70 ans par les habitants de Porto au sandwich chaud pour distinguer son origine française. Et lorsque le mot « francesinha » est utilisé comme nom dans le sens d'un sandwich à la sauce épicée, il doit toujours être compris comme un sandwich francesinha spécial. Le reste n'est que fantasmes sans fondement et mythologie urbaine.

Variétés

Tabela 3 - Variétés de Francesinha

Francesinha à Moda do Porto	Francesinha originale (décrit ci-dessus).
Francesinha Poveira	Typique de Póvoa de Varzim avec des similitudes uniquement dans la forme avec le hot-dog, c'est un sandwich à base de saucisse, jambon, fromage et moutarde sur du pain bagel.
Kebab français	Frenchie à la viande de Kebab
Frenchie végétarienne	Francesinha avec des légumes au lieu de la viande

Francesinha (Español)

¿Qué es?

El nombre “Francesinha” significará poco para aquellos que nunca han vivido en Portugal, e incluso en Portugal hay miles de personas que no tienen idea de qué se trata.

¿Pero qué es después de todo?

La francesinha es una merienda nacida en la ciudad de Oporto, que básicamente se puede ejemplificar como elaborada con dos gruesas rebanadas de pan de molde, ligeramente tostadas, entre las que se añade un filete de ternera, salchicha, mortadela, chorizo fresco y queso. Cubra con varias rebanadas de queso por todos lados y hornee hasta que el queso comience a derretirse. Finalmente se añade el ingrediente más importante de la Francesinha: la salsa picante, ligeramente espesa y picante.



Figura 4 – francesinha

Historia

Según cuenta, fue un portugués llamado Daniel David Silva quien en los años 50 trabajaba en el restaurante “A Regaleira” de Oporto. Habiendo emigrado a Francia, se inspiró en uno de los bocadillos más típicos de Francia, el “Croque-Monsieur”.

Su idea fue ajustar los ingredientes al paladar y a la cultura gastronómica de la gente de la ciudad de Oporto, acostumbrada a comidas sustanciosas, de sabores fuertes y picantes, acabando creando la famosa salsa que es, sin duda, el alma de cualquier buen plato. Francesinha. .

La diversidad de bebidas alcohólicas utilizadas y su cantidad inciden significativamente en su sabor y acidez o dulzor. Hay restaurantes que elaboran excelentes salsas cuya combinación de ingredientes es un secreto que ha perdurado por generaciones.

Pero si la salsa es el alma de la Francesinha, la calidad de la carne utilizada e incluso el tipo de pan utilizado son su estructura, siendo el sabor final fuertemente influenciado por una cuidadosa elección.

De preparación económica, se convirtió en un plato popular y acabó convirtiéndose en uno de los manjares más populares de la ciudad de Oporto, hasta el punto de que existen restaurantes especializados en francesinhas.

El origen del epíteto “Francesinha”

Desde hace más de 70 años, entre los habitantes de la ciudad de Oporto, es bien sabido y conocido que la variante sándwich del sándwich francés “croque-monsieur” es el sándwich mixto caliente y este se ha vuelto mejor. Conocido con el epíteto de “francesinha” debido a su origen francés. La palabra francesinha ya se utilizaba como epíteto para el sándwich mixto caliente en el período de entreguerras, cuando este sándwich recibió una preparación más elaborada en la que se derretía más queso en la rebanada superior de pan y un relleno más rico y variado. Para ello se hizo además del tradicional jamón y queso; Por eso su conexión con la receta del sándwich francés se hizo más pronunciada utilizando el epíteto “francesinha”. La palabra francesinha en el uso práctico y actual es un adjetivo diminutivo formado en el grado superlativo absoluto analítico, cuyo significado es “muy francés”, y tiene el mismo sentido de significado que el grado superlativo absoluto sintético del adjetivo “francesa” con la forma “francesísima”

También es un hecho notorio, generalmente conocido por la mayoría de la población de la ciudad de Oporto, que hasta hace poco el sándwich francesinha era un sándwich que se servía prácticamente sólo en cafeterías y bares y no en restaurantes. Así como todavía hoy es notorio entre la población de Oporto que, cuando un bocadillo se sirve como plato de restaurante por ser más elaborado y con más ingredientes, por usos y costumbres tácitamente pactadas, esto siempre se menciona en el menú del restaurante restaurante como “especial”. Este es el caso, por ejemplo, del sándwich de hot dog, que en las cartas de los restaurantes de la ciudad de Oporto se denomina hot dog “especial”. Así, por esta referencia tácitamente aceptada por el uso, el bocadillo francesinha siempre fue mencionado con la denominación “especial” en la lista de alimentos expuestos en el escaparate del extinto restaurante “A Regaleira” (en Rua do Bonjardim, nº 87).), donde se preparaba el sándwich francés “especial” con salsa picante, cuya receta era un secreto muy bien guardado. Justo enfrente del restaurante “A Regaleira”, es decir, al otro lado de la calle de Bonjardim, nº 116, estaba la puerta de un “snack bar”, situado al fondo y anexo al Café “A Brasileira” (Oporto), establecimiento fundado en 1903. En este snack bar de la cafetería A Brasileira también se servía en la barra el bocadillo francesinha, sin nombre especial, pues se trataba de un bocadillo francesinha, sencillo y rápido de preparar. Evidentemente, este sándwich francés siempre se ha servido con abundante queso derretido de acuerdo con su paradigma francés del “croque-monsieur”.

A finales del siglo XX, por mero oportunismo mercantil, ciertos restaurantes y algunas cafeterías que servían el mencionado sándwich francesinha llamado “especial” por su salsa picante, decidieron desconectar el epíteto “francesinha” de la palabra sándwich y abstenerse de mencionando la calificación de “especial” relativa a la salsa picante. A raíz de estas omisiones intencionadas, aparecieron en Internet varias publicaciones con descripciones muy fantasiosas de los orígenes del sándwich francés. A pesar de todas estas fantasías escritas sobre el sándwich francés en los distintos medios, cada artículo escrito y publicado mantuvo siempre una referencia común al paradigma francés, el croque-monsieur.

Sin embargo, cabe aclarar aquí que no constituye ninguna originalidad agregar rellenos al sándwich francesinha, sean especiales o no, ya que este hecho es típico de la preparación original atribuida al alimento ligero llamado sándwich, elaborado según su inventor John Montagu, cuarto conde de Sandwich ya en el siglo XVIII (Ver sección de historia del artículo sobre sándwich). Este antiquísimo invento explica ciertos escritos fantasiosos sobre que el sándwich francés había sido inventado en Oporto a principios del siglo XIX, cuando Oporto estaba ocupada por las tropas francesas de Napoleón Bonaparte.

Corroborando el origen francés o muy francés del sándwich mixto caliente, de donde proviene el epíteto “francesinha” utilizado en la ciudad de Oporto, existe también un hecho notorio que relaciona a la ciudad de São Paulo (Brasil) respecto a quienes vivió en esa ciudad brasileña al mismo tiempo, durante los años 60 del siglo pasado: las listas de precios de la mayoría de los bares y cafés del centro de São Paulo casi siempre incluían el ítem sándwich caliente mixto (tipo francés) y luego el precio en cruceros. La referencia “tipo francés” entre paréntesis significaba que su paradigma francés no era más que el mencionado “croque-monsieur”. La denominación mixta-caliente invocada aquí no es una tesis ni una opinión, sino el registro escrito tardío de un hecho notorio, por lo tanto generalmente conocido, considerando que, en la ciudad de São Paulo en ese momento, la mayoría de los propietarios de bares y cafés eran portugueses. .del Norte de Portugal.

una p La palabra “francesinha” hoy en día se utiliza más como si fuera un sustantivo, sin embargo siempre será el epíteto dado hace más de 70 años por los portuenses al sándwich mixto caliente para distinguir su origen francés. Y cuando la palabra “francesinha” se utiliza como sustantivo en el sentido de sándwich con salsa picante, siempre debe entenderse como un sándwich francesinha especial. El resto son fantasías infundadas y mitología urbana.

Variedades

Tabela 4 - Variedades de francesinha

Francesinha a la Moda do Porto	Francesinha original (descrita arriba).
Francesinha Poveira	Típico de Póvoa de Varzim con similitudes sólo en la forma con el hot dog, es un sándwich elaborado con salchicha, jamón, queso y mostaza sobre pan de rosca.
Kebab francés	Frenchie con carne de kebab
Frenchie vegetariano	Francesinha con verduras y hortalizas en lugar de carne.

Francesinha (Deutsch)

Was ist es?

Der Name „Francesinha“ wird denjenigen, die noch nie in Portugal gelebt haben, wenig sagen, und selbst in Portugal gibt es Tausende von Menschen, die keine Ahnung haben, worum es geht.

Aber was ist das überhaupt?

Francesinha ist ein in der Stadt Porto geborener Snack, der im Wesentlichen aus zwei dicken, leicht gerösteten Brotscheiben besteht, zwischen denen ein Rindersteak, Wurst, Mortadella, frische Wurst und Käse liegen. Von allen Seiten mit mehreren Scheiben Käse bedecken und backen, bis der Käse zu schmelzen beginnt. Zum Schluss kommt noch die wichtigste Zutat von Francesinha hinzu: die scharfe, leicht dickflüssige und würzige Soße.



Figura 5 – Francesinha

Geschichte

Según cuenta, war ein portugiesischer Lamado, Daniel David Silva, der 50 Jahre lang im Restaurant „A Regaleira“ in Porto arbeitete. Nach seiner Auswanderung nach Frankreich ließ er sich von einem der typischsten Bocado's Frankreichs, dem „Croque-Monsieur“, inspirieren.

Es ist meine Idee, die Zutaten an den Tisch und an die gastronomische Kultur der Menschen in der Stadt Porto anzupassen, die an die köstlichsten Speisen, würzigen und herzhaften Gerichte gewöhnt sind, um die berühmte Salsa zu kreieren, die ohne Duda die Alma ist de cualquier buen plato. Francesinha. .

Die Vielfalt der verwendeten alkoholischen Getränke kann erhebliche Auswirkungen auf ihren Salz- und Säuregehalt oder Süßstoff haben. Hay-Restaurants, die aus einer Kombination verschiedener Zutaten hervorragende Salsas zubereiten, sind ein Geheimnis, das seit Generationen währt.

Aber wenn die Salsa Frankreichs Alma Mater ist, wird die Qualität des verwendeten Fleisches und die Art der verwendeten Pfanne in ihrer Struktur beeinflusst, wenn der endgültige Geschmack durch die Wahl der Zubereitung beeinflusst wird.

Durch die wirtschaftliche Zubereitung wurde es zu einem beliebten Gericht und es wurde zu einem der beliebtesten Gerichte in der Stadt Porto, wo es auf Frankreich spezialisierte Restaurants gibt.

Der Ursprung des Beinamens „Francesinha“

Seit mehr als 70 Jahren ist unter den Einwohnern der Stadt Porto bekannt und bekannt, dass die Sandwich-Variante des französischen Sandwiches „Croque-Monsieur“ das heiße gemischte Sandwich ist und dieses hier noch besser geworden ist. Aufgrund seines französischen Ursprungs unter dem Beinamen „Francesinha“ bekannt. Das Wort Francesinha wurde bereits in der Zwischenkriegszeit als Beiname für das heiße gemischte Sandwich verwendet, als dieses Sandwich eine aufwendigere Zubereitung erhielt, bei der mehr Käse auf der oberen Brotscheibe geschmolzen wurde und eine reichhaltigere und abwechslungsreichere Fllung erhielt. Dafür wurde es zusätzlich zum traditionellen Schinken und Käse hergestellt; Deshalb wurde die Verbindung zum französischen Sandwich-Rezept durch die Verwendung des Beinamens „francesinha“ noch deutlicher gemacht. Das Wort francesinha ist im praktischen und aktuellen Gebrauch ein Diminutiv-Adjektiv, das im analytischen absoluten Superlativgrad gebildet wird, dessen Bedeutung „sehr französisch“ ist und den gleichen Bedeutungssinn hat wie der synthetische absolute Superlativgrad des Adjektivs „Französisch“ mit der Form „sehr französisch“

Es ist auch eine berüchtigte Tatsache, die der Mehrheit der Bevölkerung der Stadt Porto allgemein bekannt ist, dass das Francesinha-Sandwich bis vor Kurzem ein Sandwich war, das praktisch nur in Cafés und Bars und nicht in Restaurants serviert wurde. So wie es auch heute noch unter der Bevölkerung von Porto bekannt ist, dass, wenn ein Sandwich als Restaurantgericht serviert wird, weil es aufgrund stillschweigend vereinbarter Verwendungszwecke und Bräuche aufwändiger ist und mehr Zutaten enthält, dies auf der Speisekarte des Restaurants immer als erwähnt wird " besonders". Dies ist beispielsweise beim Hot-Dog-Sandwich der Fall, das auf den Speisekarten der Restaurants in der Stadt Porto als „besonderer“ Hot Dog bezeichnet wird. Aufgrund dieser im Sprachgebrauch stillschweigend akzeptierten Bezugnahme wurde das Francesinha-Sandwich daher immer mit der Bezeichnung „speziell“ in der im Schaufenster des untergegangenen Restaurants „A Regaleira“ (in der Rua do Bonjardim, Nr. 87) ausgehängten Speisekarte erwähnt.), wo das „besondere“ französische Sandwich mit scharfer Soße zubereitet wurde, dessen Rezept ein sehr gut gehütetes Geheimnis war. Direkt vor dem Restaurant „A Regaleira“, also auf der anderen Seite der Bonjardim-Straße, Nr. 116, befand sich die Tür einer „Snackbar“, die sich auf der Rückseite befand und an das Café „A Brasileira“ (Porto) angeschlossen war), ein 1903 gegründetes Lokal. In dieser Snackbar der Cafeteria A Brasileira wurde auch das Francesinha-Sandwich an der Bar serviert, ohne besonderen Namen, da es sich um ein Francesinha-Sandwich handelte, das einfach und schnell zuzubereiten war. vorbereiten. Offensichtlich wurde dieses französische Sandwich im Einklang mit dem französischen „Croque-Monsieur“-Paradigma schon immer mit reichlich geschmolzenem Käse serviert.

Am Ende des 20. Jahrhunderts beschlossen bestimmte Restaurants und einige Cafeterias, die das oben erwähnte Francesinha-Sandwich, das wegen seiner scharfen Soße „speziell“ genannt wurde, aus reinem kommerziellen Opportunismus servierten, den Beinamen „Francesinha“ vom Wort Sandwich zu trennen und auf die Erwähnung zu verzichten die Qualifikation „besonders“ in Bezug auf scharfe Soße. Aufgrund dieser

absichtlichen Auslassungen erschienen im Internet mehrere Veröffentlichungen mit sehr fantasievollen Beschreibungen der Ursprünge des französischen Sandwichs. Trotz all dieser Fantasien, die in verschiedenen Medien über das französische Sandwich geschrieben wurden, behielt jeder geschriebene und veröffentlichte Artikel immer einen gemeinsamen Bezug zum französischen Paradigma, dem Croque-Monsieur.

An dieser Stelle muss jedoch klargestellt werden, dass es keine Originalität darstellt, dem Francesinha-Sandwich Füllungen hinzuzufügen, seien sie nun besonders oder nicht, da diese Tatsache typisch für die ursprüngliche Zubereitung ist, die dem leichten Gericht namens Sandwich zugeschrieben wird, das nach Angaben seines Erfinders John hergestellt wurde Montag, 4. Earl of Sandwich bereits im 18. Jahrhundert (siehe Abschnitt Geschichte des Artikels über Sandwich). Diese antike Erfindung erklärt bestimmte phantasievolle Schriften, wonach das französische Sandwich zu Beginn des 19. Jahrhunderts in Porto erfunden wurde, als Porto von den französischen Truppen Napoleon Bonapartes besetzt wurde.

Um den französischen oder sehr französischen Ursprung des heißen gemischten Sandwichs zu bestätigen, von dem der in der Stadt Porto verwendete Beiname „Francesinha“ stammt, gibt es auch eine berühmte Tatsache, die die Stadt São Paulo (Brasilien) mit den Menschen in Verbindung bringt, die dort lebten Stadt. Gleichzeitig brasilianisch, in den 60er Jahren des letzten Jahrhunderts: Die Preislisten der meisten Bars und Cafés im Zentrum von São Paulo enthielten fast immer den Artikel gemischtes heißes Sandwich (französischer Typ) und dann den Preis auf Kreuzfahrtschiffen. Der Verweis „französischer Typ“ in Klammern bedeutete, dass sein französisches Paradigma nichts anderes als der oben erwähnte „Croque-Monsieur“ war. Die hier angeführte gemischt-heiße Bezeichnung ist weder eine These noch eine Meinung, sondern die späte schriftliche Aufzeichnung einer berühmten Tatsache, die daher allgemein bekannt ist, wenn man bedenkt, dass in der damaligen Stadt São Paulo die Mehrheit der Besitzer von Bars und Cafés waren portugiesisch. .aus dem Norden Portugals.

ein P Das Wort „Francesinha“ wird heute eher wie ein Substantiv verwendet, es wird jedoch immer der Beiname sein, den die Einwohner von Porto vor mehr als 70 Jahren dem heißen gemischten Sandwich gaben, um seinen französischen Ursprung zu kennzeichnen. Und wenn das Wort „Francesinha“ als Substantiv im Sinne von „Sandwich mit scharfer Soße“ verwendet wird, sollte es immer als ein besonderes Francesinha-Sandwich verstanden werden. Der Rest sind unbegründete Fantasien und urbane Mythologie.

Sorten

Tabela 5 – Francesinha-Sorten

Modische Francesinha do Porto	Original Francesinha (oben beschrieben).
Francesinha Poveira	Es ist typisch für Póvoa de Varzim und ähnelt nur in der Form dem Hot Dog. Es handelt sich um ein Sandwich aus Wurst, Schinken, Käse und Senf auf Bagelbrot.
Französischer Kebab	Frenchie mit Dönerfleisch
Vegetarischer Frenchie	Francesinha mit Gemüse statt Fleisch.

Francesinha (한국인)

그것은 무엇입니까?

"Francesinha"라는 이름은 포르투갈에 살아본 적이 없는 사람들에게는 거의 의미가 없을 것이며 심지어 포르투갈에도 그것이 무엇인지 전혀 모르는 수천 명의 사람들이 있습니다.

그런데 그게 대체 뭐죠?

프란세지냐(Francesinha)는 포르토(Porto) 시에서 탄생한 스낵으로, 두툼하고 가볍게 구운 빵 두 조각 사이에 쇠고기 스테이크, 소시지, 모르타델라, 신선한 소시지, 치즈가 들어있습니다. 여러 조각의 치즈로 모든 면을 덮고 치즈가 녹기 시작할 때까지 굽습니다. 마지막으로 프란세지냐의 가장 중요한 재료인 뜨겁고 약간 걸쭉하며 매콤한 소스가 추가됩니다.



Figura 6 – Francesinha

이야기

라마도인 Daniel David Silva였습니다. 프랑스로 이주한 후 그는 프랑스의 가장 대표적인 보카디요 중 하나인 "크로크 무슈"에서 영감을 받았습니다.

가장 Segúncuenta는 포르투의 레스토랑 "A Regaleira"에서 50년 동안 일했던 포르투갈맛있는 요리, 매콤하고 맛있는 요리에 익숙한 포르투 사람들의 미식 문화와 테이블에 재료를 적용하여 Duda de cualquier가 없는 유명한 살사인 Alma를 만드는 것이 나의 아이디어입니다. 부엔 플라톤. 프란세지나..

사용되는 알코올 음료의 종류는 염분, 산도 또는 감미료 함량에 상당한 영향을 미칠 수 있습니다. 다양한 재료를 조합해 훌륭한 살사를 만드는 건초 레스토랑은 여러 세대에 걸쳐 이어져 온 비밀입니다.

그러나 살사가 프랑스의 모교인 경우 사용되는 고기의 품질과 사용되는 팬의 유형은 준비 방법에 따라 최종 맛이 영향을 받기 때문에 구조에 영향을 미칩니다.

경제적인 준비로 대중적인 요리가 되었고, 프랑스 전문 레스토랑이 있는 포르투 시내에서 가장 인기 있는 요리 중 하나가 되었습니다.

"Francesinha"라는 별명의 유래

70년 넘게 포르투 주민들 사이에서는 프랑스식 샌드위치 '크로크 무슈'의 샌드위치 버전이 핫 믹스 샌드위치라는 사실이 알려졌고, 이것이 더욱 좋아졌습니다. 프랑스에서 유래되었기 때문에 "Francesinha"라는 별명으로 알려져 있습니다. 프란세지냐(Francesinha)라는 단어는 이미 전쟁 기간 동안 뜨거운 혼합 샌드위치의 별명으로 사용되었습니다. 이 샌드위치는 빵의 상단 조각에 더 많은 치즈를 녹이고 더 풍부하고 다양한 속을 채우는 더 정교한 준비를 거쳤습니다. 이러한 이유로 전통적인 햄과 치즈에 추가로 만들어졌습니다. 따라서 "francesinha"라는 별명을 사용함으로써 프랑스 샌드위치 레시피와의 연관성이 더욱 명확해졌습니다. 실제 및 현재 사용되는 단어 francesinha는 분석적 절대 최상급으로 형성된 소형 형용사로, 그 의미는 "매우 프랑스어"이며 형용사 "프랑스어"의 합성 절대 최상급과 동일한 의미를 갖습니다. '아주 프랑스적인' 형식으로

최근까지 프란세지냐(Francesinha) 샌드위치는 레스토랑이 아닌 카페와 바에서만 판매되던 샌드위치였다는 사실은 포르투 시 인구의 대다수에게 잘 알려진 악명 높은 사실이기도 합니다. 샌드위치가 레스토랑 요리로 제공될 때 암묵적으로 합의된 용도와 관습으로 인해 샌드위치가 더 정교하고 더 많은 재료를 포함하기 때문에 오늘날 포르투 인구 사이에서 이것이 항상 레스토랑 메뉴에 ""로 언급된다는 것이 여전히 알려져 있습니다. 특히". 예를 들어, 포르투 시내 레스토랑 메뉴에서 '특별한' 핫도그로 언급되는 핫도그 샌드위치의 경우입니다. 이 암묵적으로 받아들여진 언급으로 인해 Francesinha 샌드위치는 사라진 레스토랑 "A Regaleira"(Rua do Bonjardim, No. 87)의 창에 표시된 메뉴 목록에서 항상 "특별"이라는 명칭으로 언급되었습니다.), "특별한" 프렌치 핫소스 샌드위치가 준비된 곳으로, 그 조리법은 매우 잘 알려진 비밀이었습니다. 레스토랑 "A Regaleira" 바로 앞에, 즉 Bonjardim 거리 반대편 116번에는 "스낵바" 문이 있었는데, 이 문은 뒤쪽에 있고 카페 "A Brasileira"(포르투)에 붙어 있었습니다.).이었다)는 1903년에 창업한 레스토랑입니다. Cafeteria A Brasileira의 이 스낵바에서는 프란세지냐 샌드위치도 쉽고 빠르게 준비할 수 있는 프란세지냐 샌드위치라 특별한 이름 없이 바에서 제공되었습니다. 준비하다. 분명히 프랑스의 "크로크 무슈" 패러다임에 맞춰 이 프랑스 샌드위치에는 항상 녹은 치즈가 듬뿍 제공되어 왔습니다.

20세기 말, 순수한 상업적 기회주의로 인해 위에서 언급한 프란세지나 샌드위치를 제공하는 일부 레스토랑과 일부 카페테리아는 매운 소스 때문에 "스페셜"이라고 불리며 샌드위치라는 단어에서 "Francesinha"라는 별명을 분리하기로 결정했습니다. 그리고 핫소스와 관련하여 '특별'이라는 자격에 대한 언급은 생략합니다. 이러한 고의적인 누락으로 인해 프랑스 샌드위치의 기원에 대해 매우 상상력이 풍부한 설명이 포함된 여러 출판물이 인터넷에 나타났습니다. 다양한 매체에서 프랑스 샌드위치에 관한 이러한 모든 환상에도 불구하고 작성되고 출판된 모든 기사는 항상 프랑스 패러다임인 Croque-Monsieur에 대한 공통된 언급을 유지했습니다.

그러나 이 시점에서 프란세지나 샌드위치에 충전재를 추가하는 것은 특별하든 아니든 독창성을 나타내지 않는다는 점을 명확히 할 필요가 있습니다. 왜냐하면 이 사실은 샌드위치라고 불리는 가벼운 요리에 기인한 원래 준비의 전형이기 때문입니다. 발명가에 따르면, 4대 샌드위치 백작인 John Montagu는 18세기에 만들어졌습니다(샌드위치 기사의 역사 섹션 참조). 이 고대 발명품은 프랑스 나폴레옹 보나파르트의 군대가 포르투를 점령했던 19세기 초 포르투에서 프랑스 샌드위치가 발명되었다는 상상력이 풍부한 글을 설명합니다.

포르투 시에서 사용되는 "Francesinha"라는 별명이 유래된 뜨거운 혼합 샌드위치의 프랑스 또는 매우 프랑스 기원을 확인하기 위해 상파울루(브라질) 시를 다음과 같은 사람들과 연관시키는 악명 높은 사실도 있습니다. 거기 도시에 살았습니다. 동시에 지난 세기 60년대 브라질: 상파울루 중심부에 있는 대부분의 바와 카페의 가격표에는 거의 항상

종류

Tabela 6 - 프란세지냐 품종

패셔너블한 프란세지냐 두 포르투	원본 Francesinha(위에서 설명).
프란세지냐 포베이라	Póvoa de Varzim의 전형적인 형태이며 모양이 핫도그와 비슷합니다. 베이글빵에 소시지, 햄, 치즈, 머스타드를 넣어 만든 샌드위치입니다.
프렌치 케밥	케밥 고기를 곁들인 프렌치
채식주의 프렌치	고기 대신 야채를 넣은 프란세지냐.

Francesinha (Latinus)

Quid est?

Nomen "Francesinha" perexiguum significabit cuilibet qui numquam in Portugallia vixerit, immo in Portugallia multa milia hominum sunt quae quid sit ignorant.

Sed quid id est?

Francesinha portio est ex urbe Portuensi orta, quae consistit ex CARNIS bubulis, tomacula, mortadella, recenti farcimine et caseo inter duos crassos, modice pecias panis tostae. Undique tege pluribus segmentis casei et coques, donec caseus liquescere incipit. Postremo medicamentis maxime momenti Francesinha additur: calidum, leviter crassum, condimentum CONDITUS.



Figura 7 - Francesinha

Fabula

Fuit Daniel David Silva, Lamado. Postquam in Galliam se contulit, "Croque Monsieur" unus ex Francia bocadillos iconicos maxime inspiravit.

Maxime Segúncuenta Lusitana est, cum in popina "A Regaleira" in Porto per quinquaginta annos laborasset, mihi propositum est Almam, celebrem salsam sine Duda de cualquier creare, ingredientes ad mensam et culturam gastronomicam Portuensis populi adhibendo. noti, conditis ac satureia. Buen Platonis. Estne Francesi? .

Alcoholicae potionis genus adhibitum notabilem vim habere potest in eius sale, acore, vel contento dulcedo. Fenum Restaurant varia medicamenta componit ad faciendum magnum salsa, arcanum quod pro generationibus traditum est.

Attamen, si salsa Gallica est alma mater, qualitas escae adhibitae et genus craticulae adhibitae structuram eius afficiet, sicut sapor finalis a methodo praeparationis afficietur.

Praeparatio oeconomica popularem ferculum fecit, et una ex popularibus ferculis in Porto mediana facta est, ubi multae sunt cauponae propriae Gallicae.

Origo cognominis "Francesinha"

Plus 70 annis, apud Porto incolas notum est versionem Sandwichi gallici Sandwichi Croque Monsieur miscere calidum factum est, et mox melius convalescit. Propter origines Gallicas, cognomen "Francesinha" cognoscitur. Verbum Francesinha iam in bello usus est ut cognomen facti mixti calidi. Haec facti subtiliorem praeparationem subierunt, cum caseo maiore liquefacto in summo panis segmento et uberiore, variabilius implente. Quam ob rem factum est ut pernae et casei traditio additamentum. Usus igitur cognominis "francesinha" nexum cum mixturis gallicis facti clariorem efficit. Verbum francesinha in usu reali et currenti est adiectivum diminutivum ex analytico absoluto superlativo formatum, cuius significatio "gallica" idem significat ac compositum absolutum superlativum adiectivum "Gallicum". In forma valde Gallica

Notum factum pluribus incolarum Portuensis notum est quod usque nuper Francesinha factum solum in casu et vectibus venditum erat, non popinae. Notissimum est hodie apud Portuenses incolas hoc semper in caupona menus nominari, sicut facti sunt elaboratius et plura ingredientia continent ob implicite consensum consuetudinum et consuetudinum, cum facti sunt acetabula popina. Praesertim. Hoc est, exempli gratia, casus canis calidus factus est, qui refertur ad "specialis" canis calidus in menus popinae in urbe Porto. Hoc tacite acceptum referendum ducitur ad Francesinha factum in venditione. Restaurata caupona "A Regaleira" (Rua do Bonjardim, No. 87 In tabula elencho in fenestris exhibita), semper mentio facta est cum designatione "Special"), ubi "specialis" gallica condimentum calidum condimentum paniculi facti sunt praeparata; Recipe cuius arcanum valde bene custoditum erat. Rectum in fronte popinae "A Regaleira", i.e. Bonjardim in altera parte vici, numero 116, erat ostium "Snack Bar", quod situm est in retro et adnexum Cafe "A Brasileira" (Porto). id est facile et facile praeparare. Prepare. Paradigma "croque monsieur" Gallico congruit, facti isti Gallici semper cum caseo liquefacto abundanter inservierunt.

Exeunte saeculo XX, ob puram opportunismum mercatorum, nonnullae popinae et nonnullae cafeteriae servientes Francesinha Sandwich, de quibus supra, placuit cognomen "Francesinha" a verbo Sandwicho separare, quod "specialis" propter condimentum conditum vocabat. Et nullam omitto mentionem de 'qualificatione speciali relate ad condimentum calidum. Propter hanc omissionem deliberatam, plures publicationes in Interrete apparuerunt cum rationibus originum imaginatarum Gallicarum Sandwichi. Quamvis omnes hae phantasiae de Sandwicho Gallico in variis instrumentis, omnes articulos scripti et editi semper communem cum paradigma Gallico: Croque-Monsieur servarunt.

Tamen hoc loco declarare oportet impletiones addens in Francesinha sandwich non indicat proprietatem, specialem vel non. Quod factum est typicam praeparationis originalis, quae orta est ut patellae factum appellatum. Secundum inventorem suum, John Montagu, 4th comes Sandwich, 18th century creatus est (vide sectionem historiae Articuli Sandwichi). Haec vetus inventio imaginativam scripturam explicat Sandwichum Gallicum in Porto saeculo XIX invenisse, cum exercitus Gallicus Napoleonis Bonaparte urbem occupavit.

Ad confirmandam Gallicam vel Gallicam originem farti calidi mixti, unde cognomen "Francesinha", in urbe Portuensi, est etiam infame quod sociat civitatem Sao Paulo (Brazil) cum populo São Paulo (Brasilia). in urbe ibi habitavi. Eodem tempore, Brasilia in 60 proximis saeculi: indicem pretiosorum vectorum et casuum in centro Sao Paulo fere semper habuit.

Type

Tabela 7 - Francesinha varietates

Fashionable Francesigna do Porto	Originale Francesinha (de quo supra)
Francesinha Poveira Póvoa de Varzim	Forma typica est et similis est canis calidus. Hoc fartum est cum farcimine, perna, caseo, sinapi cum pane bagel.
Gallica Kebab	Gallica cum kebab cibum
Vegetarian French	Francesinha cum oleribus pro carnibus

Francesinha (Italiano)

Cosa è?

Il nome "Francesinha" significherà ben poco per chi non ha mai vissuto in Portogallo, anzi ci sono molte migliaia di persone in Portogallo che non sanno cosa sia.

Ma cos'è quello?

La Francesinha è una porzione originaria della città di Porto, composta da bistecca di manzo, salsicce, mortadella, salsiccia fresca e formaggio racchiusi tra due spessi pezzi di pane leggermente tostati. Coprire ogni lato con diverse fette di formaggio e cuocere fino a quando il formaggio inizia a sciogliersi. Infine vengono aggiunti gli ingredienti più importanti della Francesinha: una salsa piccante, leggermente densa e piccante.



Figura 8 – Francesinha

Storia

Era Daniel David Silva, Lamado. Dopo essersi trasferito in Francia, il "Croque Monsieur" ha ispirato uno dei bocadillos più iconici della Francia.

La maggior parte di Segúncuenta è portoghese, avendo lavorato per cinquant'anni nel ristorante "A Regaleira" di Porto, il mio obiettivo è creare Alma, la famosa salsa senza Duda de cualquier, utilizzando ingredienti della tavola e della cultura gastronomica della gente di Porto. conosciuto, condito e saporito. Buon Platone. È francese? .

Il tipo di bevanda alcolica utilizzata può avere un effetto significativo sul suo contenuto di sale, acidità o dolcezza. Il Ristorante Fenum combina vari ingredienti per creare un'ottima salsa, un segreto che si tramanda da generazioni.

Tuttavia, se il sale francese è la vostra alma mater, la qualità della carne utilizzata e il tipo di griglia utilizzata ne influenzeranno la consistenza, così come il sapore finale sarà influenzato dal metodo di preparazione.

La preparazione economica ne ha fatto un piatto popolare, diventando uno dei piatti più apprezzati nel centro di Porto, dove si trovano molti ristoranti tipici francesi.

Origine del cognome "Francesinha"

Da più di 70 anni, i residenti di Porto sono noti per mescolare la versione francese del panino Croque Monsieur, e continua a migliorare. A causa delle sue origini francesi è conosciuta con il soprannome di "Francesinha". La parola Francesinha veniva usata già durante la guerra come soprannome per un panino caldo misto. Questi panini subivano una preparazione più delicata, con più formaggio fuso sulla fetta superiore di pane e un ripieno più ricco e variabile. Ecco perché è diventato un'aggiunta alla tradizione del prosciutto e del formaggio. Pertanto, l'uso del cognome "francesinha" rende più chiaro il collegamento con le ricette dei panini francesi. La parola francesinha nell'uso reale e attuale è un aggettivo diminutivo formato dal superlativo assoluto analitico, il cui significato "francese" significa lo stesso dell'aggettivo superlativo assoluto composto "francese". In uno stile molto francese

Un fatto noto alla maggior parte degli abitanti di Porto è che fino a poco tempo fa il panino Francesinha veniva venduto solo nei caffè e nei bar, non nei ristoranti. Oggi è risaputo tra gli abitanti di Porto che questo viene sempre menzionato nei menu dei ristoranti, "poiché i panini sono più elaborati e contengono più ingredienti a causa dell'implicito accordo di usi e tradizioni, quando i panini sono piatti del ristorante. In particolare." È il caso, ad esempio, del panino con hot dog, che nei menu dei ristoranti della città di Porto viene definito un hot dog "speciale". Questo riferimento tacitamente accettato ha portato alla vendita del panino di Francesinha. Il ristorante restaurato "A Regaleira" (Rua do Bonjardim, n. 87 nel menù esposto nelle vetrine), è stato sempre menzionato con la denominazione "Speciale"), dove si preparano gli "speciali" panini francesi con salsa piccante; Il cui segreto era una ricetta molto ben custodita. Proprio di fronte al ristorante "A Regaleira", cioè Bonjardim dall'altra parte della strada, al numero 116, c'era l'ingresso dello "Snack Bar", che si trova sul retro ed è annesso al Caffè "A Brasileira" (Porto). è facile e facile da preparare. Preparare In linea con il paradigma francese del "croque monsieur", questi panini francesi vengono sempre serviti con abbondante formaggio fuso.

Alla fine del XX secolo, per puro opportunismo commerciale, alcuni ristoranti e alcune caffetterie che servivano il già citato Panino alla Francesinha, decisero di separare il soprannome "Francesinha" dalla parola Panino, che chiamava "speciale" per il sapore piccante salsa. E non tralascio nessun accenno alla qualifica speciale legata alla salsa piccante. A causa di questa omissione deliberata, su Internet sono apparse diverse pubblicazioni che raccontano le fantasiose origini del sandwich francese. Nonostante tutte queste fantasie sul French Sandwich nei vari media, tutti gli articoli scritti e pubblicati hanno sempre mantenuto in comune il paradigma francese: il Croque-Monsieur.

Tuttavia, a questo punto dobbiamo chiarire che l'aggiunta di farciture a un panino Francesinha non indica una proprietà, speciale o meno. Quello che è successo era tipico della preparazione originale, nata come sandwich al piatto. Secondo il suo

inventore, John Montagu, 4° conte di Sandwich, fu creato nel XVIII secolo (vedi la sezione storia dell'articolo di Sandwich). Questa antica scoperta spiega la fantasiosa scritta secondo cui il panino francese fu rinvenuto nel Porto nel XIX secolo, quando l'esercito francese di Napoleone Bonaparte occupò la città.

A confermare l'origine francese o francese del panino misto caldo, da qui il soprannome "Francesinha", nella città di Porto, è anche famigerato il fatto che si associ la città di San Paolo (Brasile) alla gente di San Paolo (Brasile) . Ho vissuto lì in città. Allo stesso tempo, il Brasile degli anni '60 del secolo scorso: aveva quasi sempre una lista di passeggeri e valigie costosi nel centro di San Paolo.

Varietà

Francesigna do Porto alla moda	Originale Francesinha (dall'alto)
Francesinha Poveira Póvoa de Varzim	Forma tipica est et similis est canis calidus. Hoc fartum est cum farcimine, leg, caseo, sinapi cum pane bagel.
Kebab gallico	Gallica cum kebab cibum
Vegetariano Francese	Frenchie cum oleribus per carnibus

Webgrafia

[Francesinha – Wikipédia, a enciclopédia livre \(wikipedia.org\)](#)

[A Origem da Francesinha : A Origem das Coisas](#)