



UNIVERSIDAD DE SUR

LICENCIATURA EN

NUTRICION

TERCER CUATRIMESTRE

UNIDAD 4

ALUMNA:NOEMI

CAROLINA COBOS

ZUMARRRAGA

MAESTRA:LUZ ELENA

CERVANTES MONRROY

TAREA: PREPARACION DE

PLATILLO

HAMBURGUESAS DE RES CON MERMELADA DE TOCINO

INGREDIENTES:

- REBANADAS DE QUESO
- ACEITE
- 1 KILO DE CARNE DE RES MOLIDA

- SAL,PIMIENTA,SALSA INGLESA AL GUSTO , APROX. 1 CUCHARADITA

- 2 PIEZAS DE HUEVO

- 1/2 TAZA DE PAN MOLIDO

- PAN DE HAMBURGUESA

- MAYONESA AL GUSTO

- MERMELADA DE TOCINO (100 G DE TOCINO,1/4 DE CEBOLLA PICADA,AZUCAR AL GUSTO , FREIR TODO A FUEGO BAJO Y MOVER LENTAMENTE HASTA QUE AGARRE CONSISTENCIA DE MERMELADA)

- LECHUGA LAVADA Y CORTADA

- TOMATES EN RODAJAS

- CATSUP O ADEREZO AL GUSTO

OPCIONAL: PAPAS A LA FRANCESA (ESTO ES OPCIONAL YA QUE EL PLATILLO EN EL PAN YA CUENTA CON EL CARBOHIDRATO DEL PAN)

PREPARACION :



-PRIMERO SE
CONDIMENTA LA
CARNE CON
SAL, PIMIENTA Y
SALSA INGLESA .

AÑADIMOS DOS HUEVO
A LA CARNE PARA QUE
TOME BUENA
CONSISTENCIA Y
MEZCLAMOS BIEN LA
CARNE .



AÑADIMOS 1/2
TAZA DE PAN
MOLIDO Y
VOLVIMOS A
MEZCLAR LA
CARNE

PREPARACION :



PORCIONAMOS
LA CARNE EN
BOLAS DE 120
GRAMOS CADA
UNA

APLANAMOS CADA UNA
DE LAS BOLAS DE
CARNE Y LAS
LLEVAMOS AL SARTEN
CON UN POCO DE
ACEITE EN SPRAY Y EL
FUEGO BAJO . POR
AMBOS DE 5 A 7 MIN
POR LADO



CALENTAMOS LOS
PANES EN UN
COMAL PARA
DORARLOS UN
POCO .

PREPARACION :



MIENTRAS SE
COCINABA LA
CARNE ,
CORTAMOS LOS
VEGETALES

Y COMO IBAN
SALIENDO LAS
HAMBURGUESAS LAS
FUIMOS ARMARNDON
CON LA CARNE,
MERMELADA DE
TOCINO, MAYONESA,
UNA REBANADA DE
QUESO, LECHUGA,
TOMATE Y CATSUP



FINALMETE FREIMOS
UN POCO DE PAPAS
PARA ADORNAR EL
EMPLATADO DE
NUESTRAS
HAMBURGUESAS



PRODUCTO FINAL

COMPRAMOS CAJITAS
DE PLASTICOS PARA
SERVIR Y EMPLATAR
NUESTRAS
HAMBURGUESAS



ESTE TRABAJO LO HICIMOS EN
EQUIPO Y TODAS
CONTRIBUIMOS A COMPRAR
LOS INGREDIENTES Y A LA
PREPARACION DEL PLATO , ASI
COMO A LA LIMPIEZA DE
NUESTRA AREA DE TRABAJO

INTEGRANTES DEL
EQUIPO:

JAZMIN BERNABE

-CAROLINA COBOS

-AMERICA ESPINOSA

-DANIELA GORDILLO

-YADIRA MORALES