



Nombre del alumno: Miriam Alejandra García Alfonso.

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy.

Nombre del trabajo: Súper Nota.

Materia: Biotecnología de los Alimentos.

Grado: 3°

Grupo: LN3

Comitán de Domínguez Chiapas a **29 de Julio del 2023.**

PREPARACIÓN DE



CHOP SUEY



Este es un platillo de origen oriental, ya que contiene ingredientes muy utilizados en china, este platillo tiene como significado "Todo mezclado".

El objetivo de realizar este platillo es la utilización de la carne, ya que eso fue el tema principal de la unidad.

A continuación se describirá la receta:

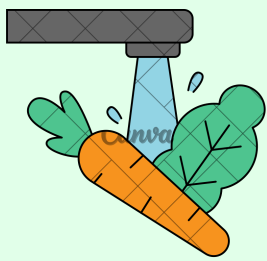
Ingredientes:

- 1 pechuga de pollo en fajitas
- 1 cebolla
- Ajo picado
- 2 zanahoria en batonnet
- 1 brócoli
- 1 coliflor
- 2 chiles morrones
- 2 calabacines
- 1 chorro de salsa de soya
- 1 chorro de salsa de oston
- Maicena
- Pimienta
- Aceite



Procedimiento:

1. Desinfectar el área de trabajo.



2. Lavar y desinfectar los alimentos.

3.

Picar y cortar los alimentos.



4.

Sazonar el pollo con ajo y pimienta

5.

Colocar un chorrito de freír el pollo con la cebolla



6. Cocer la zanahoria al vapor con un poco de agua



7. Cocer el brócoli y el coliflor



8. Cocer el calabacín y los chiles morrones



Al momento de tener la carne y las verduras

9. Empezar a agregarlas todo en una olla



10. Agregar un chorro de cada salsa



11. Hacer una mezcla de maicena y agua, y agregar a la olla



10. Dejarlo en la llama unos minutos y listo



Acompañar con arroz y disfrutar



Bibliografía

UNIVERSIDAD DEL SURESTE. 2023. ANTOLOGÍA PARA BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. PDF. [HTTPS:// PLATAFORMAEDUCATIVAUDS.COM.MX/ASSETS/DOCS/LIBRO/LNU/7E4C5C83797CC63169EDEFABDAF769E3-LC-LNU303%20BIOTECNOLOGIA%20DE%20LOS% 20ALIMENTOS.PDF](https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/7E4C5C83797CC63169EDEFABDAF769E3-LC-LNU303%20BIOTECNOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.PDF)