



Nombre del alumno : Fernando jahel Juárez López

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la materia : química de Los alimentos

Nombre de la licenciatura : nutrición.

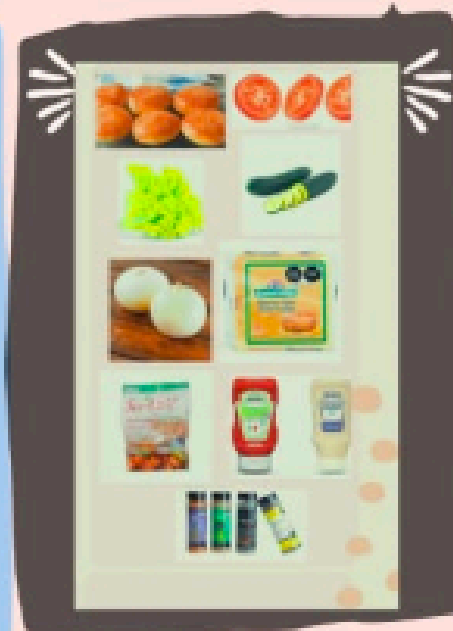
nombre del tema:

Unidad 4

QUIMICA DE LOS ALIMENTOS

Ingredientes

Pan para hamburguesa
Tomate
Lechuga
Pepino
Cebolla
Queso americano
Aderezo ranch
Soya
Paprika
Ajo en polvo
Salsa de soya
Huevo
Harina
Cilantro
Comino
Pimienta
Puré de tomate
Mayonesa
Ketchup
Aceite



Primero paso

hidratamos
la soya





Segundo paso

Una vez hidratada la soya se le agrega harina y huevo hasta crear una especie masa y es momento de condimentar, se le agregan las especias, el pure de tomate, la salsa de soya al gusto.

Tercer pasó

En un sartén se agrega un charrito de aceite y cuando este caliente se le agrega cebolla finamente picada y se retira hasta que la cebolla se vea transparente, esto es para darle mas sabor a la soya, una vez retirado la cebolla finamente picada se hacen las bolitas de soya y con ayuda de la espatula se aplastan ya que esto ayuda a que quede la forma deseada redondo y esperamos su cocción.



Cuarto pasó

Armamos la hamburguesa, le ponemos mayonesa al pan, una cama de lechuga, la soya que preparamos, el queso americano, las rebanadas de tomate, el pepino rayado, el aderezo ranch y catsup al gusto. ¡¡A disfrutar!!