



Mi Universidad

Súper nota

Nombre del Alumno: Víctor Alexis Vázquez Mazariegos

Nombre del tema : otros constituyentes naturales

Unidad: 4

Nombre de la Materia: química de los alimentos

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura: licenciatura en nutrición

Cuatrimestre II

Procedimiento de cocina en la elaboración de albóndigas con espagueti

En esta súper nota presentaré los pasos que se llevaron acabo en la práctica de cocina en el cual prepare albondigas con espagueti, aparentando otro sabor con aditivos de cocina

Organización

me Puse de acuerdo con mis compañero para conseguir los materiales de esta práctica en el cual dividimos por partes cada uno de ellos



Utensilios Cuchillos
cucharas
sartén
holla
agua

Materiales para albóndigas

| | |
|----------------|-----------------|
| aceite | 1 cebolla |
| pimienta | 1 diente de ajo |
| sal | consomé de res |
| pure de tomate | soya líquida |



Materiales para salsa

| | |
|-----------------|----------------|
| 1 cebolla | Laurel |
| 1 diente de ajo | puré de tomate |
| 5 tomates | |
| soya líquida | |
| albahaca | |
| tomillo | |

Otroa materiales extras en la preparación

Agua
aceite
espagueti



Pasos para la elaboración del espagueti

Puse a hervir agua en una holla pequeña para después sacar el espagueti de la bolsa en la cual se consiguió en un súper y la colocamos en la holla hasta que se pusiera blandito

Pasos para la elaboración del espagueti

Al sacar el espagueti de la holla tocó lavararlo con agua de garrafón y separarlo un poco para que se pudiera mezclar con los demás alimentos



Procedimiento de cocina en la elaboración de albóndigas con espagueti



Pasos para le elaboración de albóndigas
Como cualquier otras albóndigas estas fueron preparadas pero con otro material el cual no se considera carne y fue condimentado para darle el sabor a carne de res

Pasos para le elaboración de albóndigas
El material usado fue soya y ya teniendo preparada la soya tenían que condimentarla para darle otro sabor y no ser similar a la misma, después juntarla Con arroz y después batirla en huevo



Pasos para le elaboración de albóndigas
Ya teniendo lista las albóndigas la pasamos en un sartén para freirlas y que agarraran el sazón que queríamos y al final meterlas al refrigerador para que tuvieran una consistencia más dura

Pasos para le elaboración de salsa
se pusieron a hervir los tomates y después a licuarlos , al terminar se puso a calentar el puré de tomate y se aumentó el tomate ya licuado para aumentar la porción y ahí se revolvió con las albóndigas



Pasos de organización
cuando ya teníamos listas las albóndigas en su salsa tocaba adornar el platillo , así que pusimos en un plato de porcelana un poco de espagueti y arriba 2 albóndigas con salsa , el cual le daba un toque rico

Muestras con maestros
La maestra Venegas fue la primera que probó las albóndigas y no pudo identificar que no era carne de res



Muestras con maestros
La segunda maestra tampoco pudo encontrar la diferencia y los alumnos únicamente estaban diciendo cualquier alimento que se les ocurriera

Conclusión

la preparación y la organización estuvo bien, y el resultado de la comida aún mejor pudimos confundir el paladar con otras sustancias para igualarse a otra



Universidad del sureste.2023

Antología de Química de alimentos .PDF

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/0b97f16b30f585bb29ca9d45>

81b2d40a-LC-LNU203%20QUIMICA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf
