



Mi Universidad

Super nota

Alexa Paola Bermúdez Fernández

Cuarto Parcial

Química de los alimentos

Luz Elena Cervantes Monroy

Nutrición

2do cuatrimestre

Comitán de Domínguez, Chiapas a 06 de abril del 2024

QUIMICA DE LOS ALIMENTOS

Hamburguesas de soya

Ingredientes:

Pan para hamburguesa

Tomate

Lechuga

Pepino

Cebolla

Queso americano

Aderezo ranch

Soya

Papikra

Ajo en polvo

Salsa de soya

Huevo

Harina

Cilantro

Comino

Pimienta

Pure de tomate

Mayonesa

Catsup

Aceite



1er paso

Hidratamos la soya



QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS

2do 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.



3er paso

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



4to paso

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!!

