



**Alumna: Wendy Jocelin Jiménez Aguilar**

**Parcial: 4to**

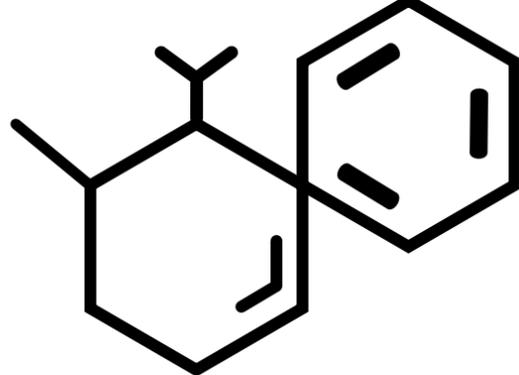
**Materia: Química de los alimentos**

**Docente: Luz Elena Cervantes Monroy**

**Licenciatura en nutrición**

**Segundo cuatrimestre**

# QUIMICA DE LOS ALIMENTOS



## Paso 1

**Pusimos la soya en un bowl mediano**



## Paso 2

**Hidratamos la carne de soya con agua a temperatura ambiente.**



## Paso 3

**Colamos la carne de soya y exprimimos el exceso de agua para que las hamburguesas de soya quedaran firmes**



## Paso 4

**Agregamos las especias y la harina agrégandola a cucharada para ir viendo la textura.**

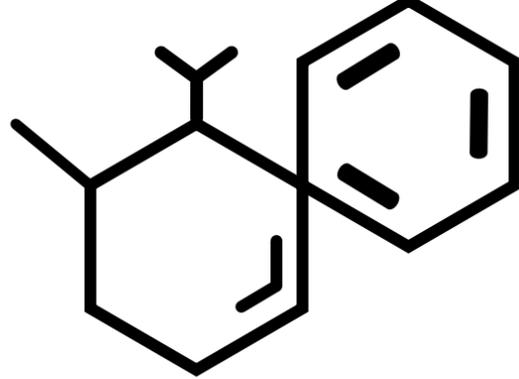


## Paso 5

**Mezclamos lo anterior, hasta formar una masa, despues formamos las hamburguesas, de unos 15 cm de diámetro**



# QUIMICA DE LOS ALIMENTOS



## Paso 6



**Cocinamos cada hamburguesa por unos 7 minutos por cada lado hasta que estuvieran doraditas**

## Paso 7

**Agregamos mayonesa a los panes para la hamburguesa, despues queso, aderezo y salsa catsup**



## Paso 8

**Agregamos lechuga, tomate en rodajas y pepino**



## Paso 9

**Al terminar de preparar la hamburguesa la servimos en un plato y estaba lista para disfrutarse.**



## Referencias bibliográficas:

Hamburguesas de soya - Receta FÁCIL y LIGHT. (2021, January 12). Recetas Gratis. Retrieved April 3, 2024, from <https://www.recetasgratis.net/receta-de-hamburguesas-de-soya-8172.html>