MATERIAL DE APOYO

PROGRAMA DE FORMACIÓN: COMIDAS RÁPIDAS

COMPETENCIA: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

INSTRUCTORA: LOLA JIMENA TORO

TEMA: RECETARIO DE HAMBURGUESAS. MANTECADAS DE YUCA



Fuente de imagen: https://definicion.com.mx/hamburguesa.html

Carne para hamburguesa
Ingredientes
500gr de carne de cerdo, pechuga o res molida
125gr de tocino molido
10gr de sal
Pimienta al gusto
30 ml de salsa de soya (2 cucharadas)
15gr de mostaza (una cucharada)
Una pizca de curry
5 gramos de ajo en polvo
Preparación
En un recipiente mezclar todos los ingredientes, porcionar la carne de 100gr, realizamos un circulo delgado con cada carne, guardar en una bolsa limpia individualmente, llevar a refrigeración si la vamos utilizar el mismo día si no la debemos guardar en congelación hasta su uso.

Carne para hamburguesa mixta (res y cerdo)

Ingredientes

250gr de carne de res molida
250gr de carne de cerdo molida
125gr de tocino molido
Pimienta al gusto
30 ml de salsa de soya (2 cucharadas)
15gr de mostaza (una cucharada)
Una pizca de curry
5 gramos de ajo en polvo

Preparación

En un recipiente mezclar bien todos los ingredientes, porcionar cada carne de 80gr, realizamos un circulo delgado con cada carne, guardar en una bolsa limpia individualmente, llevar a refrigeración si la vamos a utilizar el mismo día si no guardar en congelación hasta su uso.

Hamburguesa sencilla

Ingredientes

Una porción de carne para hamburguesa
Un pan para hamburguesa
50gr de cebolleta en corte pluma
Una loncha de queso
Una locha de jamón
Dos cucharadas de salsa de tomate
Dos cucharadas de miel
Una cucharadita de aceite
Una cucharada de salsa de soya
Una rodaja de tomate grande
Una hoja de lechuga crepas
Un palillo para hamburguesa

Preparación

En una plancha para asar carnes la llevamos al fuego cuando este caliente colocamos la carne de hamburguesa, la dejamos cocer por 5 minutos por cada lado, a un lado de la misma plancha agregamos aceite y salteamos la cebolla durante 2 minutos adicionamos miel, salsa de tomate, salsa de soya revolviendo constantemente, en la misma plancha asamos el jamón con el queso encima por 5 segundos y tostamos el pan

Para armar la hamburguesa:

En la parte de debajo del pan colocamos la carne, encima de la carne salsa de tocineta, encima jamón, encima lechuga, encima tomate, encima queso por último el pan en el centro del pan un palillo

Hamburguesa con tocineta

Ingredientes

100gr de carne para hamburguesa
Un pan para hamburguesa
50gr de cebolleta corte pluma
Una loncha de queso
Una locha de jamón
2 cucharadas de salsa de soya
50gr de tocineta corte en lardones
Una cucharada de miel
Una tira de jamón salteada
Dos cucharadas de salsa de tomate
Una hoja de lechuga crespas
Un palillo para hamburguesa
Una rebanada de tomate
Una cucharadita de salsa BBQ

Preparación

En una plancha para carnes la llevamos al fuego cuando este caliente colocamos la carne de hamburguesa, la dejamos cocer por 5 minutos por cada lado, a un lado de la misma plancha salteamos la tocineta, cebolla con salsa de tomate, salsa BBQ y soya por 2 minutos revolviendo constantemente, en la misma plancha salteamos el jamón con el queso encima por 5 segundos y el pan.

Para armar la hamburguesa:

En la parte de debajo del pan colocamos la carne, encima de la carne salsa de tocineta, encima jamón, encima lechuga, encima tomate, encima queso, encima la tira de tocineta por último el pan en el centro del pan un palillo

Hamburguesa con milanesa (chuleta)

Ingredientes

100gr de milanesa de cerdo, res o pollo frita
Un pan para hamburguesa
Una cebolla cabezona mediana en corte pluma
Una loncha de queso
50gr de tocineta corte en lardones
Una locha de jamón
Dos cucharadas de salsa de tomate
Dos cucharadas de miel
Una hoja de lechuga crespa
Un palillo para hamburguesa
Una rebanada de tomate

Preparación

En una plancha para carnes la llevamos al fuego cuando este caliente salteamos tocineta, cebolla salsa de soya y salsa de tomate por 2 minutos revolviendo constantemente, en la misma plancha salteamos el jamón con el queso encima por 5 segundos y el pan

Para armar la hamburguesa:

En la parte de debajo del pan colocamos la carne, encima de la carne salsa de tocineta, encima jamón, encima lechuga, encima tomate, encima queso por último el pan en el centro del pan un palillo

Milanesa de pollo, cerdo o res

Ingredientes

Una libra de carne o pechuga deshuesada y fileteada
200 gramos de miga de pan
U huevo
5gr de sal
2 cucharadas de salsa de soya
Un diente de ajo triturado
2gr de curry
Aceite para freír

Preparación

Le incorporamos a la carne, sal, huevo, salsa de soya, curry y ajo mezclamos bien, después cubrimos bien la pechuga o carne con miga de pan y le damos golpes con un mazo o piedra para adelgazar la pieza de carne, si la vamos a consumir al instante la llevamos a freír, si la deseamos guardar la debemos guardar en refrigeración.

Mantecadas de yuca

Ingredientes

2 kilos de yuca
60 gramos de fécula de maíz
800 gramos de queso costeño
300 gramos de azúcar
100ml de agua
Aceite cantidad necesaria

Preparación

Pelar la yuca, agregar en una olla con agua, llevar a cocinar hasta que esta blanda, triturar, amasar con el queso, hacer bolas aproximadamente de 20 gramos, llevar a freír hasta que estén doradas, aparte cuando estén fritas todas las mantecadas, llevar al fuego una olla con azúcar y agua cocinar hasta que espese, pasar las mantecadas por el almíbar y dejar enfriar para consumir.