



1. Milanesas de pollo rebozadas

Resultado de una preparación de pollo con cobertura crocante, útil para trabajar carnes blancas, tipos de rebozado y control de textura final.

Fotografía real - Fuente: Eliézer Fernandes / Pexels



2. Milanesa con terminación y acompañamientos

Presentación de una milanesa crocante con salsa y guarnición, ideal para analizar variantes de servicio, combinaciones y conservación de la textura del rebozado.

Fotografía real - Fuente: Shameel mukth / Pexels



3. Milanesa rellena

Ejemplo de una pieza empanada y rellena, vinculada con las técnicas de armado, cierre, cocción uniforme y presentación de milanesas rellenas.

Fotografía real - Fuente: Sylwester Ficek / Pexels



4. Hamburguesas de carne vacuna con queso

Cocción de hamburguesas vacunas en plancha con queso, una escena apropiada para observar temperatura, sellado y terminación de la pieza.

Fotografía real - Fuente: Ron Lach / Pexels



5. Cocción de hamburguesas a la parrilla

Hamburguesas cocinándose sobre parrilla, útil para estudiar el dorado exterior, la manipulación durante la cocción y la uniformidad entre porciones.

Fotografía real - Fuente: Caio Niceas / Pexels



6. Selección y preparación de carnes rojas

Cortes de carne cruda dispuestos para mise en place, relacionados con la elección de materia prima, preparación previa y diferencias entre carnes utilizadas en milanesas.

Fotografía real - Fuente: Luis Becerra Fotógrafo / Pexels



7. Producción de hamburguesas en cocina

Armado simultáneo de varias hamburguesas en una superficie de trabajo, representativo de organización, tiempos de producción y servicio gastronómico.

Fotografía real - Fuente: Cedé Joey / Pexels



8. Armado de hamburguesas con vegetales

Montaje de una hamburguesa con carne, cebolla, tomate y otros ingredientes frescos, útil para trabajar combinaciones, proporciones y presentación.

Fotografía real - Fuente: Katerina Holmes / Pexels



9. Terminación de una hamburguesa

Cierre y presentación final de una hamburguesa elaborada, escena que permite analizar capas, salsas, punto de cocción y montaje antes del servicio.

Fotografía real - Fuente: Mediha Ekici / Pexels



10. Mise en place para hamburguesas y variantes vegetales

Ingredientes organizados antes del armado, incluyendo vegetales y queso, para trabajar planificación, orden de producción y alternativas de preparación.

Fotografía real - Fuente: Bezalens JGP / Pexels