

Universidad del Sureste
Licenciatura en Nutrición
Biotecnología de los Alimentos
Nefi Alejandro Sánchez Gordillo
3° Cuatrimestre
“ESCABECHE”
Diego Riquelme Cano Aquino
422419026
24 de mayo del 2002
Tapachula, Chiapas

Escabeche



Productos que se necesitan para hacerlo, son 4 cosas importante

Chile Jalapeño



Zanahoria



Cebolla Blanca



ACEITE



Vinagre blanco



Ingredientes

- Chile jalapeño
- Zanahoria
- Cebolla Blanca
- Aceite
- Vinagre blanco
- Especias

Proceso de elaboración

Lavar muy bien los productos del cualquier residuo



Calentar el aceite en una olla



Luego de precalentar el aceite, se agrega primero la zanahoria picada en rodaja



Luego de freír la zanahoria por 4-5 minutos, se agrega el jalapeño abierto por la mitad la cebolla en mitades a la olla



Se pone a hervir el vinagre blanco con hojas de la laurel y tomillo

Cuando el chile este en su "punto" al igual que el vinagre, se vierte el vinagre al chile y se revuelve por unos 10 min, para que amarre

Ya que todo es este en su punto, se sirve en un frasco de vidrio



¡Y LISTO!, ya tenemos nuestro escabeche, para conservarlo lo podemos dejarlo en refrigeración y aguanta su mes, según estimaciones



Métodos de conservación

Refrigeración



o

Sellado al Vacío



¿Por qué refrigeración?

Esto es para que es que se mantenga en una buena temperatura, ya que si bien el ambiente en el que estoy es caluroso, se puede llegar a tener una descomposición del producto y no me ayudaría, es para esto que la refrigeración me ayudaría a mantener la temperatura y no se eche a perder mi producto.

El sellado al vacío es para que se tenga en mayor tiempo el producto y con el paso del tiempo un mayor condición del producto. Es por esto que también es una buena opción