



Universidad del Sureste
Escuela de Medicina

Materia:
Nutrición

Lic. Daniela Rodríguez Martínez

Presenta:
Fátima Andrea López Álvarez
3* B

Lugar y fecha
Comitán de Domínguez Chiapas a 09/10/20

conservación y metodos de preparación de los alimentos

Conservación

preparación

Es el conjunto de procedimientos para almacenar y envasar los alimentos

Es la mezcla o Unión de determinados ingredientes

metodos

Tecnicas

Congelación

Secado o deshidratación

Refrigeración

Baño maría

Hornear

coccion la vapor

Brasear

Asar

Sofreír

cuando se somete a un alimento una temperatura de 0°C y -4°C con el fin de eliminar el calor y detener provisionalmente el creicimiento de microorganismos

cuando se le elimina toda el agua a los alimentos para asi evitar que los microorganismos se desarrollen

el almacenar a los alimentos a una temperatura de 5°C para mantener los alimentos frescos y preservarlos durante un tiempo

Cuando se introduce una vasija dentro de un recipiente con agua para que el contenido reciba un calor suave y constante.

Se colocan los alimentos dentro de un horno

colocar directamente al fuego los alimentos

Un metodo util, facil y rapido, en el que se colocan los alimentos en una sartenen trozos relativamente finos

cuando se colocan los alimentos en una recipiente perforado encima de agua que hierva a fuego lento

cuando primero se dora el ingrediente que se le pondra a nuestro aliemento

es

es

es

es

es

es

es

es

es