



Universidad del Sureste

Reporte de Prácticas

Mauren Fernanda Méndez Pacheco
Profesor: Nefi Alejandro Sánchez Gordillo



Reporte de Práctica: Crema de nuez

Introducción

La biotecnología tradicional se define como el empleo de microorganismos para la obtención de un producto útil para la industria.

La crema de nuez también se conoce como mantequilla o manteca de nuez. Es sencillamente una crema obtenida mediante la trituración de nuez, sin la adición de ningún líquido ni grasa.

Desarrollo

Ingredientes:

1 kilo de Nuez

100g de Miel

Utensilios:

1 olla

1 triturador de alimentos

2 bowls

1 cuchillo

Procedimiento:

1° Tostamos las nueces en el sartén, una vez tostadas retiramos y dejamos enfriar en un bowl

2° Una vez que ya estén a temperatura ambiente, colocarlas de apoco en el triturador de alimentos hasta formar una consistencia cremosa.

3° Opcional agregar miel.

Conclusiones

La crema de nuez es un ingrediente muy utilizado para dar textura, sabor y para enriquecer masas, aliños, rellenos, helados o sencillamente para tomar sola, sobre el pan. Hacer crema de almendras casera nos permite disponer siempre de crema fresca y recién elaborada.

Anexos



Reporte de Práctica: Chucrut

Introducción

La biotecnología tradicional se define como el empleo de microorganismos para la obtención de un producto útil para la industria.

El chucrut es una preparación culinaria originaria de algunas gastronomías centro-europeas como son: Alemania, Austria, Alsacia, Suiza, Hungría, Polonia y Ucrania. Su uso culinario se ha extendido a otros continentes, de América y Asia a partir del siglo XVII..

Desarrollo

Ingredientes:

1 Col
1 litro de agua
Sal

Utensilios:

1 Cuchillo
1 olla
1 rallador
1 bowl

Procedimiento:

1° Colocamos en un bowl el litro de agua y echamos 5 gotitas de desinfectante de alimentos para posteriormente colocar la col partida en cuatro pedazos. Dejando reposar 20 minutos.

2° Una vez pasado el tiempo de desinfección, rallamos cada una de los pedazos de la col

3° Agregamos sal al gusto y colocamos en un tupper con tapa, dejando que se fermente hasta 5 días para poder consumir.

Conclusiones

El chucrut es un alimento probiótico, es decir que contiene microorganismos vivos que ayudan a mejorar el funcionamiento de nuestra flora intestinal. ¿Y qué es la flora intestinal? Pues una colonia de bacterias que viven en nuestro intestino en una relación de simbiosis.

Anexos

