

UDS

Campus Tapachula

Tercer parcial

Cuarto cuatrimestre

Preparación y conservación de alimentos

Alumnos:

Mariam de los ángeles

Antonio Cabrera Ramirez

Practica de mermelada de guineo con piña



En esta práctica haremos la combinación de piña y guineo , se les hará una preparación de mermelada.

De ingredientes ocuparemos los siguientes

2 kg de plátano

3 kg de piña

1kg de azúcar

Vamos a pelar las piñas



Después de haber pelado las piñas , vamos a picarla de forma que le quitemos el corazón , parte de la piña que no vamos a ocupar.



Después vamos a rayar la piña de modo que se haga en pulpas muy pequeñas para después poder hervir y se consuma más rápido el agua que suelta la piña.



A continuación rodajaremos los 2 kg de plátanos y los vamos a hacer tipo papilla para después pasarlo al cazo con la piña. Y lo ponemos a fuego medio por unos 15 min. y le echamos el kg de azúcar mientras este hirviendo, dejamos enfriar y embazamos

