



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

CAMPUS TAPACHULA

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

4TO CUATRIMESTRE

PREPARACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

CUARTO PARCIAL

DOCENTE:

SANCHEZ GORDILLO NEFI ALEJANDRO

ALUMNA:

CABRERA CRISPIN VALERY CONCEPCION

frutas deshidratadas

Qué son?

La fruta seca es un producto que se obtiene del secado realizado a diversas frutas especiales, propensas a este proceso. Se llega a reducir el contenido de humedad en el cuerpo de la misma hasta llegar a un 20 % del peso. Este proceso de deshidratación tiene dos finalidades: aumentar sus posibilidades de preservación y reforzar el sabor de las frutas sometidas a este procedimiento. Se las puede considerar como un simple aperitivo, o incluso algunas cocinas del mundo las suelen emplear como ingredientes en la elaboración de algunos platos o simplemente como botana para época navideña.

Practica

Utensilios

Tablas
Cuchillo
Deshidratador

Ingredientes

Pera
manzana
papaya
Guineo
Naranja

Proceso

Lavar con agua y jabón las frutas, por que se deshidrataran con cascara, lavar bien y dejar secar las frutas, posterior a esto, pasamos a rallar las frutas, trataremos de dejarlas lo mas delgadas posibles, para que no tarde el proceso de deshidratación.

Después de picar todas las frutas, las pondremos en el deshidratador solar, colocaremos las frutas en cada sección, sacaremos a asolear. Y dejaremos que el sol haga su trabajo.

Anexo

