



**INSTITUCION: UNIVERSIDAD DEL SURESTE "MATUTINO"**

**ASIGNATURA: PREPARACION Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS**

**TEMA DEL ENSAYO: ESCABECHE JALAPEÑO**

**DOCENTE: NEFI ALEJANDRO SANCHEZ GORDILLO**

**GRADO Y GRUPO: CUARTO CUATRIMESTRE**

**AUTORES:**

**FATIMA GUADALUPE AGUILAR VAZQUEZ**

**SANDRA RAMOS SOLIS**

**LUGAR Y FECHA: TAPACHULA, CHIAPAS; 21 DE SEPTIEMBRE DE 2022**

# ÍNDICE

<i>Objetivos</i> .....	3
<i>Introducción</i> .....	4
<i>Desarrollo</i> .....	5
<i>Conclusión</i> .....	6
<i>Anexo</i> .....	7

# ESCABECHE JALAPEÑO

## OBJETIVOS

El objetivo principal de esta práctica es aprender a hacer los chiles en escabeche de una manera segura y limpia para el consumidor, aprender a utilizar las herramientas del laboratorio de alimentos, también conocer más acerca de la conservación de los productos. El chile jalapeño en escabeche es el producto conservado en vinagre y sal, en envases de vidrio o bolsas de polietileno de alta densidad. Se agrega aceite vegetal, hojas de laurel, cebolla y zanahoria para dar volumen, mejorar el sabor y la apariencia. Se utiliza para dar sabor picante a carnes y numerosos platillos de origen mexicano.

## INTRODUCCIÓN

**El escabeche jalapeño es un alimento preparado a base de chile y vinagre, mediante un método de preparación que logran conservar los chiles a la vez que proporciona un delicioso y picante sabor, es idóneo para acompañar las más diversas variedades de platillos. Además, de su rico sabor también contiene propiedades nutricionales que proporcionan energía al cuerpo, vitaminas y previene enfermedades. Los escabeches hacen un medio ideal de conservación debido a la acidez del vinagre, además adquieren un sabor y aroma característicos de cada alimento conservado de esta manera. Además, las verduras y especias pueden variar para adquirir diferentes aromas y sabores.**

## DESARROLLO

El día 21 de septiembre del año 2022, se llevó a cabo en la Institución De La Universidad Del Sureste Campus Tapachula la elaboración de escabeche en jalapeño caseramente utilizando los siguientes ingredientes;

- 2 libras chiles jalapeños
- 8 zanahorias
- 2 cebollas
- 1 1/2 tazas vinagre de manzana
- 2 1/2 taza agua
- 2 cabezas ajos
- 1 cucharadas orégano seco
- 1 cucharada sal
- 1 taza aceite

### ELABORACIÓN PASO A PASO

1. Vamos a preparar el escabeche: en una ollita pon a hervir las 2 1/2 tazas de agua, la 1 1/2 tazas de vinagre de manzana, los ajos, la sal y el orégano. Deja que hierva unos 5 minutos. Luego agrega el aceite. Que hierva unos 2 minutos. Apaga el fuego. Reserva.
2. En una olla grande, pon a hervir 8 tazas de agua.
3. Lave bien los chiles. Con un cuchillo afilado, hazles unos hoyitos.
4. Pela las zanahorias y pártelas en rodajas.
5. Cuando hierva el agua, agrega los chiles y zanahorias. Revuelve y tapa la olla por unos 5 minutos.
6. Parte las cebollas en 2 y rebánalas. Agrega a la olla. Revuelve y tapa por 3 minutos.
7. Estila el agua de cocción de los chiles. Vacíalos en un molde grande de vidrio. Agrega el escabeche. Revuelve. Deja en reposo unas horas. Revuelve de vez en cuando.

## CONCLUSIÓN

En esta pequeña practica nos llevamos el conocimiento y la experiencia de haber elaborado el escabeche jalapeño de forma casera, ya que no utilizamos cosas procesados esto hace que sea más beneficioso para nuestra salud y los nutrientes serán de mejor calidad. El producto obtenido sobre la elaboración de escabeche tiene el mismo procedimiento que el industrializado, utilizando las técnicas de conservación, manteniendo las propiedades organolépticas, las buenas prácticas de manufactura con una la diferencia en que el producto final es elaborado en forma casero con un 100% de producto natural y sin conservadores ni aditivos brindando un producto más saludable para el consumo propio y viéndolo como negocio ya que las personas buscan productos más saludables hoy en día.

