



Institución: Universidad Del Sureste “Matutino”

Asignatura: preparación y conservación de alimentos

Tema: betabeles en vinagre

Chiles en escabeche

Docente: Nefi Alejandro Sánchez Gordillo

Alumno(a): Mariam de los Ángeles Martínez Villagrán

Antonio Cabrera Ramírez

4°Cuatrimestre 1°Parcial

09/24/22 Tapachula Chiapas

Introducción

El objetivo principal de esta práctica es conocer como se realiza los betabeles en vinagre con el fin de poder realizar una conservar en vinagre, se puede realizar también en nuestras propias casas ya que es algo fácil de realiza, y ver cómo nos beneficia el poder ver esta elaboración de betabeles ya que no solo se puede hacer en betabeles si no en otros vegetales que nosotros quisiéramos realizar con vinagre Ya que se puede acompañar en ensaladas o comidas.

Desarrollo

El día 13 de septiembre del año 2022 se realizó una práctica en la institución de la universidad del sureste campus Tapachula la elaboración de betabeles en vinagre utilizando los siguientes ingredientes:

- 3 kilos de betabeles
- 2L de vinagre de manzana
- Pimienta en grano
- Jengibre en polvo
- Sal
- Agua
- Recipiente de vidrio, tapa de metal

Con estos ingredientes nosotros pudimos elaborar los betabeles en vinagre en la cocina de la institución de la universidad, así pudimos ver el proceso que se lleva para elaborar estos betabeles, observar el procedimiento que se hace al momento de agregar los ingredientes.

Procedimiento:

Primero se lavaron los betabeles, luego en una olla se pusieron dos litros de agua y se introdujeron los tres kilos de betabeles, se dejaron ahí hasta que se cocieran bien. Luego en otra olla más pequeña se puso de un litro de vinagre de manzana con pimienta en grano, con una cucharada de jengibre en polvo y una cucharada de sal. Se dejó que se hirviera un poco para después ponérselo a los betabeles. De

una vez que estuvieran cocidos los betabeles se sacaron y se pusieron en un plato para que se enfriaran un poco y después pelarlos, después de que estuvieran pelados se cortaron en rodajas y se introdujeron en un frasco de vidrio. Se relleno con el vinagre que se había puesto a hervir junto con las especias, y le pusimos otro litro de vinagre para que no estuvieran tan caliente y así quedo, luego de haberlo terminado se tapo y se volteo para poder conservarlos en un lugar fresco y seguro.

Conclusión

En conclusión, esta práctica nos sirvió para ver cómo es que se puede realizar cualquier vegetal en vinagre, y como es que se mezcla su sabor con los demás ingredientes que se agregan. Es muy fácil de realizar esta práctica ya que no es muy costosa y es económica por que los ingredientes que se utilizan muy fácilmente los podemos encontrar en nuestras cocinas.



“Chiles en escabeche”

Introducción

El objetivo principal de esta práctica es conocer la manera en la que se puede hacer los chiles en escabeche, ya que esta práctica es muy sencilla de realizar, se puede elaborar incluso en nuestras propias casas, con el fin de poder hacer y tener un encurtido de verduras, para poder disfrutarlas y acompañarlas con las comidas.

Desarrollo

El día 21 de septiembre del año 2022 en la institución de la universidad del sureste se llevó acabo la elaboración de los chiles en escabeche con los siguientes ingredientes:

- 1 kilo de chiles jalapeños
- 2 kilos de zanahoria
- 2 cebollas
- Vinagre
- Agua
- Aceite vegetal
- 1 cabeza de ajo
- Pimienta negra
- 20 hojas de laurel
- Comino en grano
- Orégano y sal
- Frascos de vidrio

Con estos ingredientes nosotros pudimos elaborar los chiles en escabeche en la cocina de la universidad, así pudimos observar la elaboración de estos chiles.

Procedimiento:

Primero se lavaron los chiles, las zanahorias y las cebollas, se cortaron los chiles en tiras se le quitaron las semillas, luego se pelaron las zanahorias y se cortaron en rodajas, después se partieron las cebollas y se cortaron en gajos, se junto todo y se puso en una

olla grande, después se puso a fuego medio para sofreírse con una taza de aceite, hasta que quedará un poco dorado, después se le agrego dos tazas de vinagre y se espero hasta que hirviera un poco, en una licuadora se le agregaron las especias, las hojas de laurel, el comino, sal, los ajos y orégano junto con dos tazas de agua, después de licuarse todo se le echo a los chiles y se dejó que se hirviera un poco más. Después se probó para ver cómo estaba el sabor y vimos que estaba un poco ácido así que se le agrego de una a dos cucharadas de azúcar, se revolvió todo hasta que quedará listo. Después se apagó el fuego y se dejó enfriar para poder envasarlos en frascos de vidrio.

Conclusión

En Conclusión esta práctica fue fácil de realizar ya que nos enseñamos a como elaborar los chiles en escabeche y así poder hacerlo en nuestras casas para poder acompañar nuestras comidas con este encurtido de verduras. Y ver cómo es su elaboración paso a paso con tan solo pocos ingredientes que tenemos en casa, y así poder probar su sabor con diferentes especias.

