



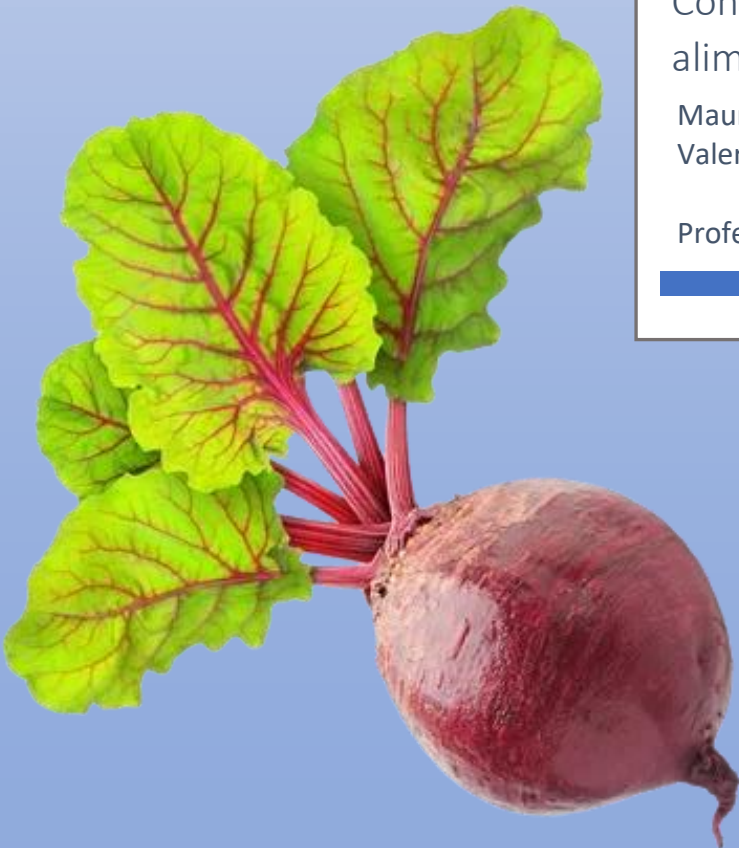
Universidad del Sureste

Reporte de Práctica: Betabel en vinagre

Conservación y Preparación de los
alimentos

Mauren Fernanda Méndez Pacheco
Valery Concepción Cabrera Crispín

Profesor: Nefi Alejandro Sánchez Gordillo



Reporte de Práctica



Introducción

El encurtido permite conservar los alimentos durante meses. Se suele añadir a la marinada hierbas y sustancias antimicrobianas, tales como la mostaza, el ajo, la canela o los clavos. Se denomina también 'encurtido' así al proceso que consiste en someter a la acción de vinagre, de origen vínico, alimentos vegetales.

Desarrollo

Ingredientes:

2 kilos de betabel
2 litros de vinagre de mza.
10 granos de pimienta
Jengibre en polvo
Sal
2 litros de agua

Utensilios:

1 olla
1 recipiente de vidrio
2 bowls
1 tasa
1 cuchillo
1 triturador de alimentos

Procedimiento:

1° Lavamos correctamente los betabeles quitándole el rabo de ambos lados, colocar en una olla un 1 litro de agua y una pisco de sal.

2° Una vez que el agua ya este en punto de hervor colocar los betabeles hasta que se cosan. Ya cocidos retirar la piel del betabel y cortar en cubos medianos. Reservar

3° En una olla colocar el vinagre y las especias hasta que rompa el hervor.



4° Colocar el betabel partido en cubos en un recipiente de vidrio con tapa de metal y verter el vinagre con especias hasta el tope.

5° Por último tapar el recipiente y voltear para permitir que el frasco cierre herméticamente.

6° Disfrutar después de unos días

Conclusiones

Al nosotros usar el metodo del encurtido, estamos preservando el alimento en mucho más tiempo y evitando la proliferación de los microorganismos, además que el encurtido o vinagre en si conservar los alimentos y evitar que entren en estado de descomposición y aromatizarlos, dándoles un potente sabor

Anexos



Anexos

