



INSTITUCIÓN: Universidad del sureste

ASIGNATURA: Conservación y preparación de alimentos

TEMA: Reporte de practicas (mermelada de melón y cebollas en escabeche)

DOCENTE: Nefi Alejandro Sánchez gordillo

ALUMNOS: Mariam de los ángeles Martínez Villagrán

4° cuatrimestre

INTRODUCCIÓN

El objetivo principal de esta practica es conocer el procedimiento para realizar una mermelada de melón ya que es un procedimiento fácil y sencillo de realizar, también se puede realizar en nuestras propias casas. Para poder comerlo como un antojo

DESARROLLO

El día 04 de octubre del 2022 se realizo una practica en la universidad del sureste campus Tapachula en la cocina de la universidad, se realizo una mermelada de melón utilizando los siguientes ingredientes:

- 2 melones
- 1 kilo de azúcar
- Limón rallado
- Rallador
- Ollas
- Gas
- Recipientes de vidrio

Con estos ingredientes nosotros pudimos realizar nuestra practica para llevar a cabo la mermelada de melón, así pudimos ver el procedimiento que se llevo a cabo para poder realizar la práctica.

Procedimiento

Primero se partieron los melones a la mitad y se les quito las semillas, luego se rallo con un rallado todo el melón y se puso en una olla mediana con una taza de azúcar, después se esperó a que se desasiera un poco la pulpa del melón, luego se le agrego limón rallado y tres cucharadas más de azúcar y se estuvo revolviendo todo muy bien hasta que quedara en una consistencia un poco más espesa y liquida. Después se esperó hasta que se enfriara un poco para poder envasarlo en frascos de vidrio.

CONCLUSIÓN

En conclusión esta práctica fue fácil de realizar ya que nos enseñó a realizar una mermelada de melón ya que es sencilla y económica de realizar con ingredientes que tenemos en casa, ya que podemos acompañar esta mermelada con algún pan o cualquier alimento que tengamos en casa para comer como un snack.

CEBOLLAS EN ESCABECHE

El día 11 de octubre del 2022 se realizó una práctica en la cocina de la universidad del sureste. Con el fin de realizar cebollas en escabeche con los siguientes ingredientes:

- 2 kilos de cebolla morada
- 1 litro de vinagre blanco y de manzana
- Sal
- 4 clavos de olor
- Orégano
- 2 chiles güeros
- 1 cabeza de ajo
- 10 granos de pimienta negra
- Frascos de vidrio

Con estos ingresos pudimos realizar la práctica de una manera sencilla y fácil, para prepara las cebollas en escabeche y así pudimos ver también el procedimiento de como se prepara.

Procedimiento:

Primero lavamos y pelamos bien las cebollas y las cortamos en rodajas delgadas, de una vez cortadas todas las cebollas lo pusimos en un cazo y lavamos la cebolla ya cortada, escurrimos el agua y le pusimos la cabeza de ajo, con los ajos pelados junto con dos chiles güeros, después de eso se le agregaron las especias, la pimienta, el orégano los clavos de olor y una cucharada de sal ya que estuviera todo agregado le pusimos de una a dos tazas de vinagre blanco y de manzana ya que estuviera todos los ingredientes juntos lo revolvimos

muy bien hasta que todos los ingredientes estuvieran muy bien mezclados, después de eso lo envasamos en los frascos de vidrio.

CONCLUSIÓN

En conclusión esta práctica fue muy sencilla de realizar ya que aprendimos a realizar cebollas en escabeche, lo podemos realizar con ingredientes que tengamos en casa ya que es económica y fácil de realizar para acompañar cualquier comida con estas cebollas en escabeche.