



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

CAMPUS TAPACHULA

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

CUARTO CUATRIMESTRE

3ER PARCIAL

PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

REPORTE DE PRACTICA

DOCENTE:

SANCHEZ GORDILLO NEFI ALEJANDRO

ALUMNAS:

CABRERA CRISPIN VALERY CONCEPCON

# Mermelada de piña



## QUÉ ES?

La mermelada es una conserva de fruta cocida en azúcar. Su composición y preparación es muy parecida a la confitura, pero es diferente de la jalea y del ibérico dulce de membrillo.

## Desarrollo de la práctica

### Ingredientes

3 piñas
2 k de Azúcar

### Utensilios

OLLA
Tabla
Cuchillo
Cuchara

## Desarrollo de la práctica

Iniciamos pelando la piña, quitamos toda la cascara seguido de esto, cortamos en cuadro pequeños, para que se haga mas fácil a la hora de machacar la fruta y así, seguido de esto, agregamos en la olla, para poner en fuego bajo, comenzamos a machacar la piña para lograr una consistencia como de papilla, ir agregando el azúcar poco a poco, y seguir machacando la fruta, seguir este procedimiento por 20 minutos, agregar los 2 kilos de azúcar y dejar que la mermelada se espese, sacar de la estufa, y dejar enfriar y podemos envasar.

# Anexos

