



UNIVERSIDAD DEL SURESTE
CAMPUS TAPACHULA
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

4TO CUATRIMESTRE

SEGUNDO PARCIAL

PREPARACION Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

REPORTE DE PRACTICA

DOCENTE:

SANCHEZ GORDILLO NEFI ALEJANDRO

ALUMNAS:

CABRERA CRISPIN VALERY CONCEPCION

MENDEZ PACHECO MAUREN FERNANDA

CEBOLLAS EN ESCABECHE

QUÉ ES?

Verduras cocidas en un preparado de vinagre con diferentes hierbas y especias. se fríen las verduras ligeramente en aceite y después se cuecen en una mezcla de vinagre y agua con las hierbas de olor y las especias y se dejan macerar al menos un día.

Desarrollo de practica

Ingredientes

2 kilos de cebolla
Vinagre blanco
sal
4 clavos de olor
Oregano
2 chiles
1 cabeza de ajo
10 granos de pimienta negra

Utensilios

tabla
cuchillo
Cazo
cucharas

Procedimiento

lavar las cebollas, desinfectarlas, posteriormente picarlas en rodajas finas agregarlas en un cazo, ponerles agua y dejarlas reposar unos 10 minutos, seguido de esto, iniciar a poner las especias, agregar una cucharada de sal, 4 clavos de olor, oregano al gusto, 2 chiles güeros enteros 1 cabeza de ajo sin pelar, 10 granos de pimienta, agregar 3 tazas de vinagre y 1 taza de vinagre de manzana. Y el ultimo paso es agregar en los frascos y sellar al vacio.

Anexos

