



# PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

**PROFESOR: LUZ ELENA CERVANTES  
MONRROY.**

**ALUMNO: JIMENA MALDONADO  
MARÍN.**

**UNIDAD 4**

**FECHA: 02 DE DICIEMBRE DEL 2023.**



# Conservación de alimentos por tratamiento térmico.

## PASO.

1



Decidimos hacer una mermelada de tocino y fresa. Primero lavamos todos los utensilios e ingredientes a utilizar.

## PASO.

2

Por lo siguiente, empezamos a picar el tocino, la cebolla y la fresas, todo en cuadros medianos.



## PASO.

3

Pusimos a freír el tocino y una vez que estuvo, también freímos las cebolla.

## PASO.

4

Una vez teniendo freído eso, lo pasamos a una olla y le incorporamos 1 tza de agua, 2 tza. De azúcar, 5 ml de miel, un chorro de vinagre, media manzana y después le pusimos las fresas.



## PASO.

5

Dejamos que poco a poco se fuera reduciendo, más o menos como 20-25 min.

## PASO.

6

Una vez que estuvo la mermelada la emplatamos y presentamos.



# BIBLIOGRAFIA.

UNIVERSIDAD DEL SURESTE (UDS)  
ANTOLOGÍA DE PREPARACION Y  
CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.