

**CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR
TRATAMIENTO TÉRMICO**

PREPARACIÓN Y

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

**ELABORACIÓN DE UNA MERMELADA CON INGREDIENTE
SECRETO**



**PROFESORA: LUZ ELENA CERVANTES MONROY
ALUMNA. DIANA ISABEL GARCÍA GUILLÉN**

UNIVERSIDAD DEL SURESTE A 02 DE DICIEMBRE DEL 2023

MERMELADA DE ZANAHORIA



INGREDIENTES

- 5 zanahorias
- 1 camote
- Jegibre
- Azúcar
- Canela
- Agua

PASO NÚMERO 1

Lavamos correctamente las zanahorias y el ingrediente secreto (camote). Posteriormente las pelamos.



PASO NÚMERO 2

Seguido de ésto comenzamos a rallar las dos verduras, para incorporarlas en una hoja y que el camote se disfrazara con la zanahoria.



MERMELADA DE ZANAHORIA

PASO NÚMERO 3

Se incorporaron 2 cuadritos pequeños de jengibre (para dar sabor).



PASO NÚMERO 4

Agregamos unas piezas de canela en raja y comenzamos a revolver.



PASO NÚMERO 5

Finalmente se agregó azúcar y agua para que comenzara a hervir y pudiera reducirse.



PASO NÚMERO 6

Después de hervir se colocó un poco de mezcla en la licuadora para modificar su consistencia.

Finalmente se incorporó a la hoya de nuevo y se dejó enfriar.



PARA FINALIZAR....

Colocamos la mermelada en un recipiente acompañado de galletas, lista para presentarla y degustar.



BIBLIOGRAFÍA:
Universidad del Sureste (2023)
Preparación y conservación de los alimentos