

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
POR TRATAMIENTO TÉRMICO

PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS



Master. Luz Elena Cervantes
Monroy

Alumna. Karol Figueroa Morales

PRIMER PASO

Empezamos lavando las verduras, de ahí se pelo la zanahoria y el camote (ingrediente secreto)



SEGUNDO PASO

Empezamos a rallar las dos verduras, de ahí se echaron en la hoja y se revolviaron para que no se notara



TERCER PASO

Le pusimos jengibre, solo se le agrego 2 cuadritos pequeños para darle sabor, y se le agrego a la hoja



CUARTO PASO

Le agregamos unos palitos de canela, y se empezaron a revolver



QUINTO PASO

Se le termino de agregar azúcar que es lo que les da sabor, después de revolver todo le agregamos un poco de agua para que se hierva



SEXTO PASO

Al ya a verse consumido el agua, se licuo un poco de la mezcla para que no quede muy entero y tenga una consistencia diferente, ya que se revolvió de nuevo y dejamos que se enfriara un rato



ULTIMO PASO

Se puso la mermelada en un frasco y se presento en platillo para presentarlo y darles a probar a algunos compañeros y docentes.



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