

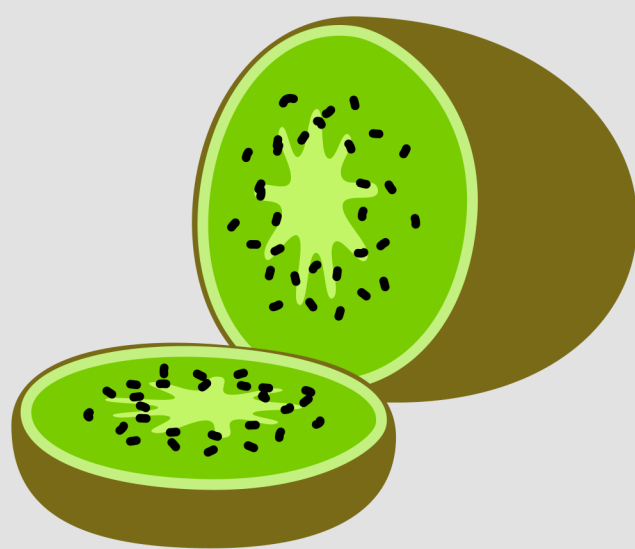
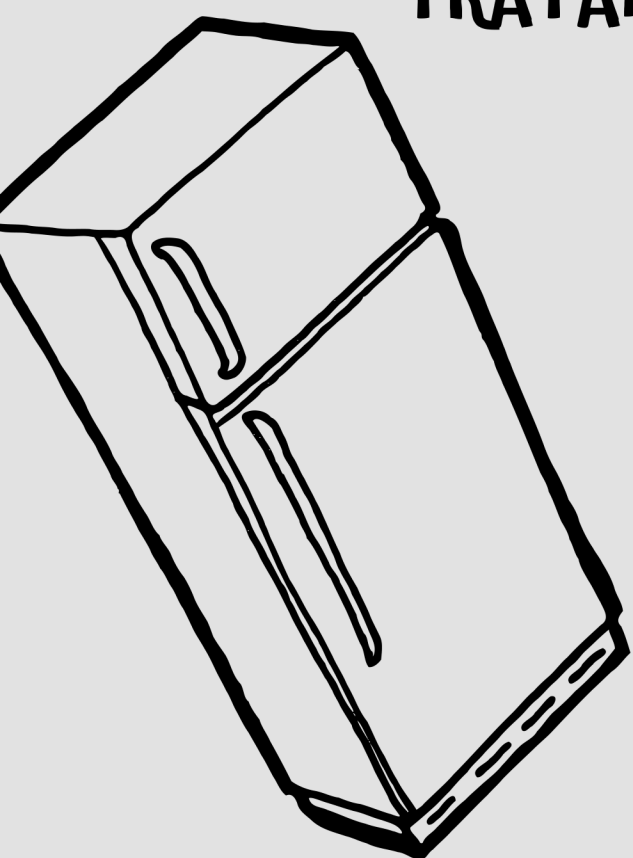
# PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

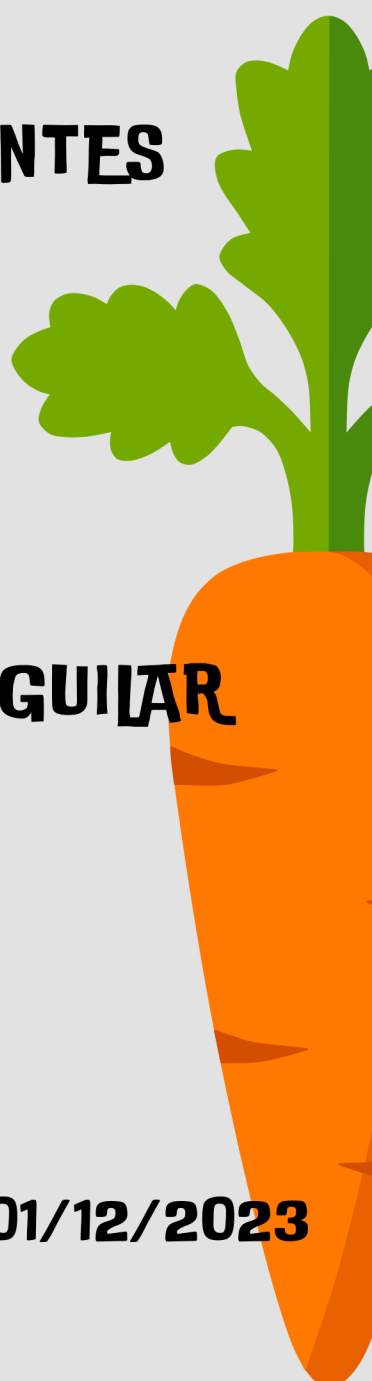
“UNIDAD IV”

NOMBRE DE LA UNIDAD:  
CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR  
TRATAMIENTO TÉRMICO.

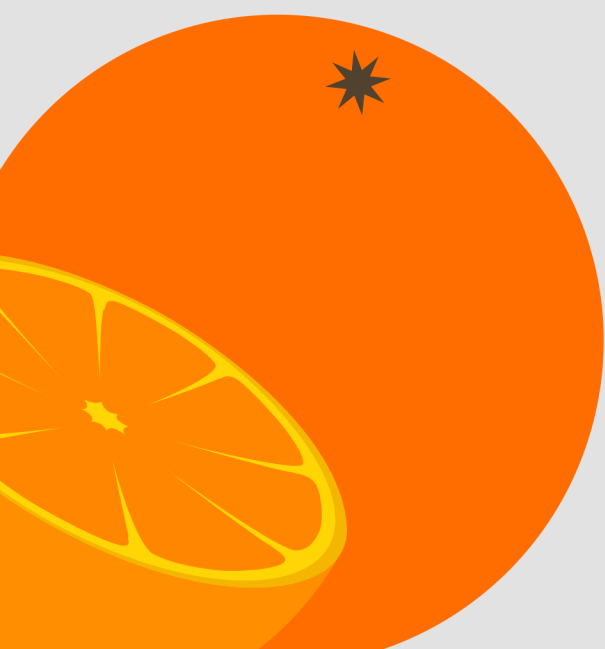


CUATRIMESTRE: 4

PROFESORA: LUZ ELENA CERVANTES  
MONROY



ALUMNO: GERARDO HUMBERTO AGUIAR  
CRUZ



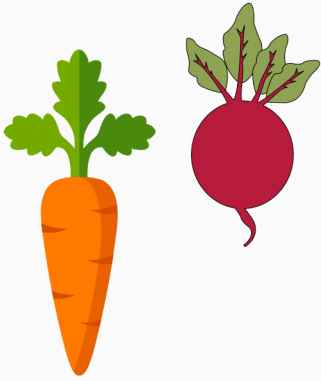
FECHA DE ENTREGA: 01/12/2023

# SUPERNOTA UNIDAD IV

## CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR TRATAMIENTO TÉRMICO.



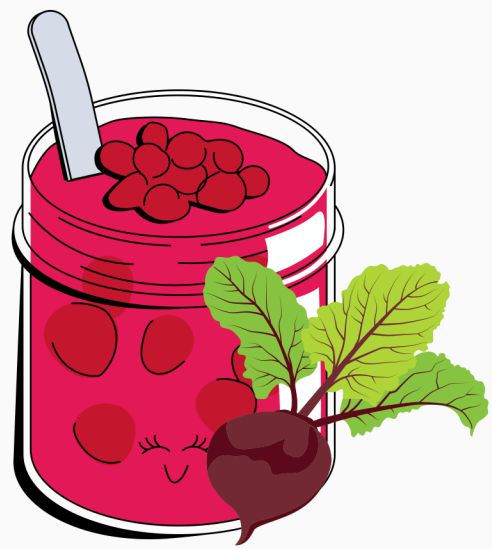
### PREPARACION DE MERMELADA DE BETABEL CON MANZANA Y ZANAHORIA.



nuestro ingrediente secreto de la mermelada fue la manzana y la zanahoria dichos ingredientes tenían que ser camuflaje hados

### INGREDIENTES

- manzana
- zanahoria
- betabel
- azúcar
- canela
- agua purificada



### PREPARACIÓN

Primero se lavo los vegetales con abundante agua y jabón, y pasamos a pelarlos uno por uno



### PICADO

una vez previamente lavado y pelado pasamos a picar finamente en cuadritos el betabel, la zanahoria y la manzana





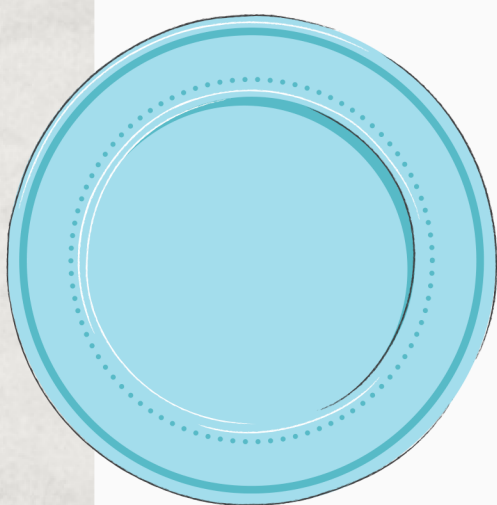
# preparación y conservación de alimentos

## COCCION



ya que estaba todo picado finamente en una olla colocamos un poco de agua, azúcar, canela y los ingredientes (betabel, manzana, zanahoria) esperamos aproximadamente 15 minutos para que se cociera y se empezara a carmelizar, fue agarrando la textura de la mermelada

## EMPLATADO.



La mermelada se acompañó con 5 galletas y mermelada con queso filadelfia en medio, con la finalidad de que el degustante pudiera el mismo agarrar la porción deseada del producto elaborado