

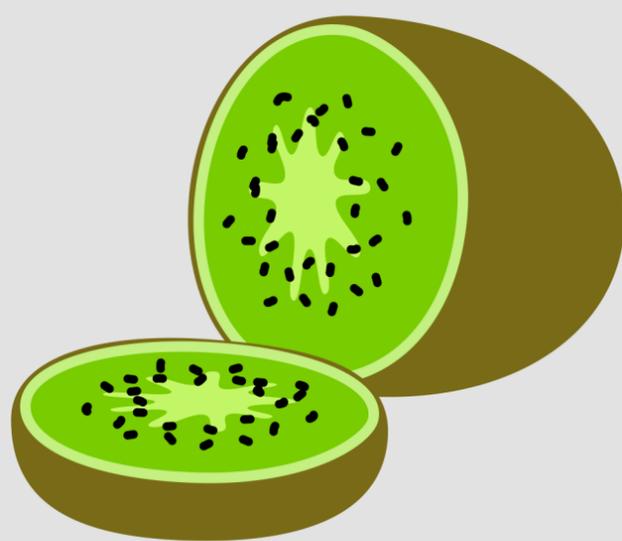
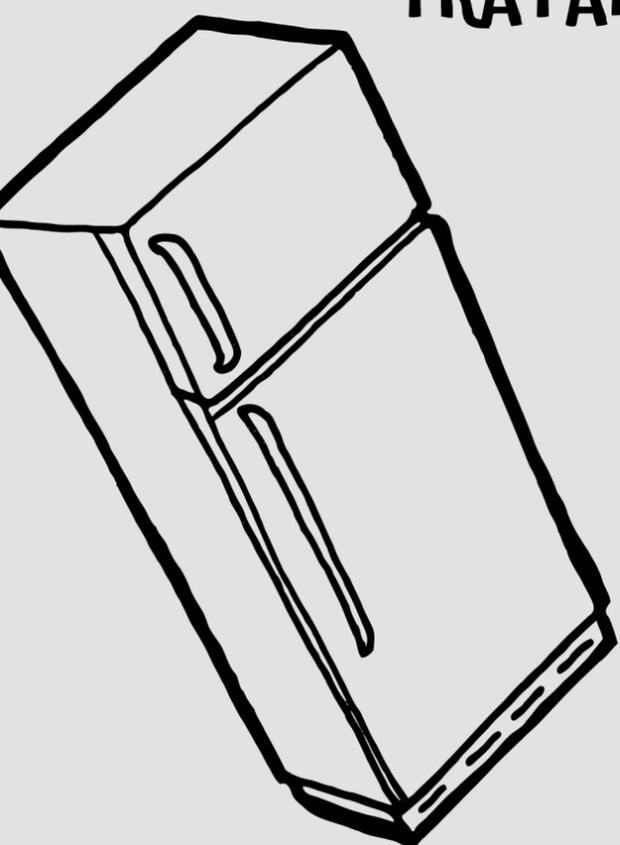
PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

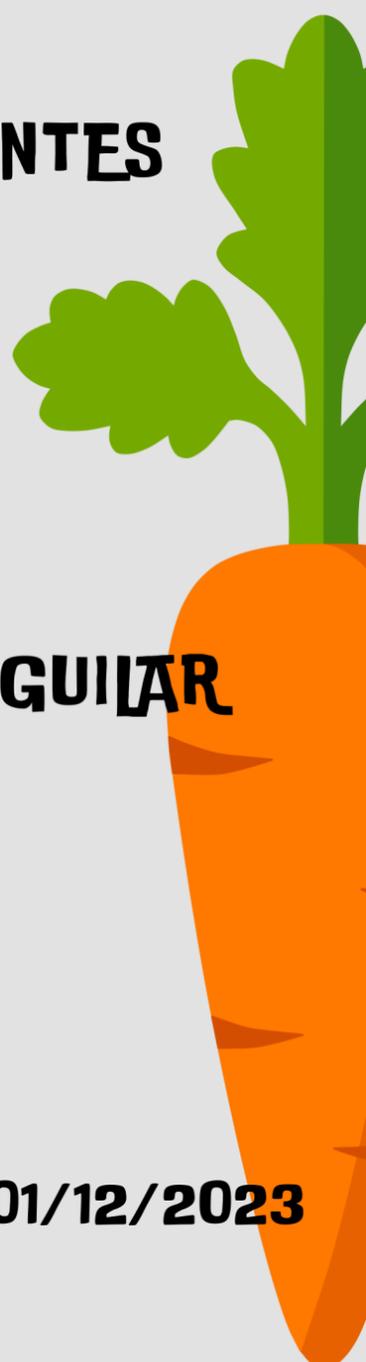
“UNIDAD IV”

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

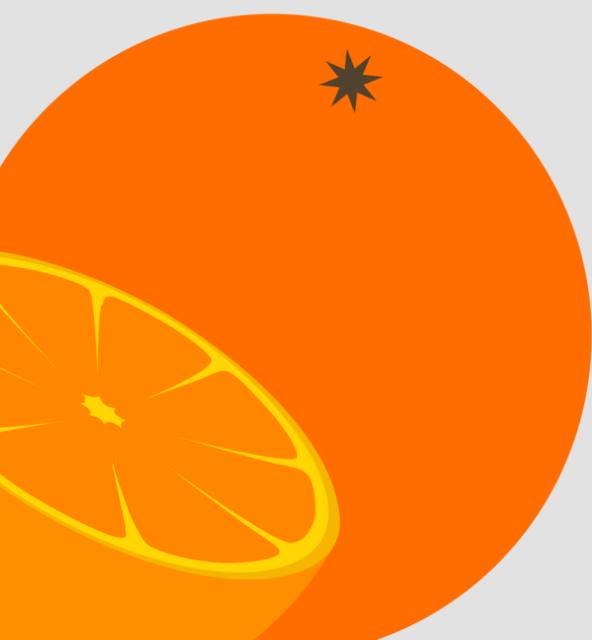


CUATRIMESTRE: 4

PROFESORA: LUZ ELENA CERVANTES
MONROY



ALUMNO: GERARDO HUMBERTO AGUIAR
CRUZ



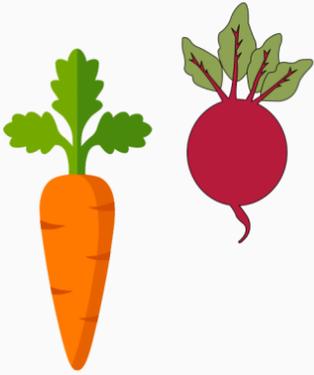
FECHA DE ENTREGA: 01/12/2023

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



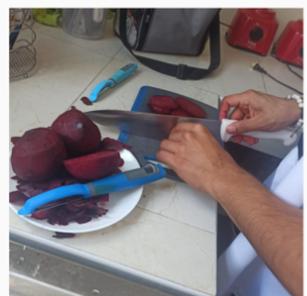
PREPARACIÓN

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



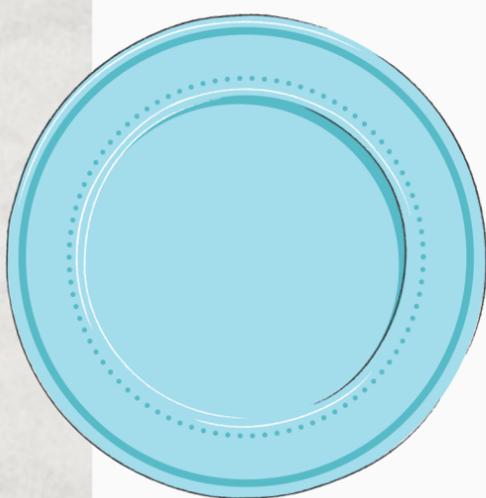
preparación y conservación de alimentos

COCCION



ya que estaba todo picado finamente en una olla colocamos un poco de agua, azucar, 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 acompaña 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