

# **PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS**

**Nombre del alumno :Luis  
Rodrigo Cancino Castellanos**



**profesora: DRA. Luz Elena Cervantes Monroy**

**ACTIVIDAD: SUPERNOTA**

**4 CUATRIMESTRE**

**NUTRICION**

# mermelada

## primer paso

lavamos, pelamos y cortamos todos nuestros ingredientes



## segundo paso

lo vertimos en un recipiente junto al agua, azúcar y canela y lo pusimos al fuego a hervir



## tercer paso

dejamos que el agua se consuma para luego licuarlo y volverlo a poner al fuego para que agarre la consistencia adecuada.



## cuarto paso

lo servimos y emplatamos de la mejor manera para después degustarlo



## conclusion

Hacer mermelada es más que simplemente combinar frutas, azúcar y otros ingredientes; es un proceso que combina arte y ciencia. Hacer mermelada permite expresar tu creatividad al experimentar con diferentes combinaciones de frutas, hierbas y especias. Puedes personalizarla según tus preferencias y explorar nuevos sabores.

**bibliografía:  
experiencia  
propia**

## otras imágenes

