

ESCALDADO

¿QUÉ ES?

Técnica culinaria que consiste en sumergir alimentos en agua hirviendo

70-100°C

Temperatura 1er escaldado

95-100°C

Temperatura 2do escaldado

TIPOS

Escaldados por vapor

Consiste en un calentamiento muy intenso de la superficie del alimento

Escaldados por agua

Consiste en sumergir la pieza o alimento en agua caliente

PASTEURIZACIÓN

Proceso térmico que se utiliza para eliminar microorganismos dañinos de los alimentos y líquidos

TIPOS

High Temperature / Short Time (HTST)

Altas temperaturas poco tiempo

EXISTEN 2 MÉTODOS:

BATCH

FLUJO CONTINUO

Ultra High Temperature

Alrededor de 138°C a menos de 2 segundos