

Nombre _____

Alimentos congelados



1. Definir los siguientes términos:

Escaldado _____

Congelación rápida _____

Quemaduras por congelación _____

2. ¿Qué clase de contenedores se puede utilizar para congelar los alimentos?

3. ¿Cuáles son las cosas esenciales que deben considerarse al seleccionar las verduras o las frutas para congelar?

4. ¿Cómo descongelar verduras congeladas para la mesa?

¿Cómo descongelar las frutas congeladas para la mesa?

5. Congelar 2 hortalizas (maíz y otro de su elección), luego preparar y servir como ejemplo.

Hortaliza #1 _____

Hortaliza #2 _____

Nombre _____

6. Congelar de manera rápida un vegetal para luego servirlo de manera fácil.

Vegetal _____

7. ¿Por qué no se debe poner sal en las hortalizas que se van a congelar?

8. Congelar algunos duraznos en sirope y también algunos en jugo de naranja o de piña.

¿Cuál es la razón para el uso de ácido ascórbico en el sirope y no en el jugo de frutas?

¿Por qué es el ácido ascórbico utilizado en la congelación de duraznos?

9. Congelar una clase de bayas (fresas, frambuesas, etc.) sin adición de endulzantes.

Bayas _____

10. Hacer una especie de mermelada congelada.

Mermelada congelada _____

Fecha completada: _____

Instructor/asesor: _____