

Nombre _____

Deshidratación de alimentos



1. Hacer una lista de por lo menos 3 diferentes formas de deshidratar alimentos.

1. _____
2. _____
3. _____

2. ¿Por qué y cómo se le añade azufre a las frutas deshidratadas?

¿Por qué? _____

¿Cómo? _____

3. ¿Cómo se almacenan y se protegen las frutas deshidratadas de los insectos?

4. ¿Cómo se reconstituyen los alimentos deshidratados?

5. ¿Por qué es importante la selección de frutas para ser utilizadas en los dulces de frutas deshidratadas?

6. ¿Cómo se almacenan las nueces secas?

Nombre _____

7. Secar lo siguiente y proporcionar muestras para probarlas:

- a. Pan (hacer pan rallado y utilizarlo en una receta para muestra)
- b. Frutas
- c. Vegetales
- d. Rebanadas de frutas
- e. Vegetales rebanados (como las zanahorias) o los trozos (como los guisante)
- f. Mezcla vegetariana
- g. Perejil o alguna otra hierba

8. Reconstituir un vegetal y cocinar como muestra.

Fecha completada: _____

Instructor/asesor: _____