

Alimentos congelados



Nivel	Año	Institución de origen
2	1986	Asociación General

REQUISITOS:

- 1 Definir los siguientes términos:
 - a. Escaldado
 - b. Congelación rápida
 - c. Quemaduras por congelación
- 2 ¿Qué tipo 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 dos hortalizas (maíz y otro de su elección), luego preparar y servir como ejemplo.
- 6 Congelar de manera rápida un vegetal para luego servirlo de manera fácil.
- 7 ¿Por qué no se debe poner sal en las hortalizas que se van a congelar?
- 8 Congelar algunos duraznos en sirope Círculo verde.png (almíbar) 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 un tipo de bayas (fresas, frambuesas, etc.) sin adición de endulzantes.
- 10 Hacer una especie de mermelada congelada.