



## REQUISITOS:

- 1 Hacer una lista de por lo menos tres diferentes formas de deshidratar alimentos.
- 2 ¿Por qué y cómo se le añade azufre a las frutas deshidratadas?
- 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?
- 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 guisantes)
  - f. Mezcla vegetariana
  - g. Perejil o alguna otra hierba
- 8 Reconstituir un vegetal y cocinar como muestra.