

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: \_\_\_\_\_