



Nombre del Conquistador _____

Deshidratación de alimentos

- 1. Hacer una lista de por lo menos tres diferentes formas de deshidratar alimentos.
 - 1. _____
 - 2. _____
 - 3. _____

- 2. ¿Por qué y cómo se la añade azufre a los frutos deshidratados?
¿Por qué? _____

- ¿Cómo? _____

- 3. ¿Cómo se almacenan y se protegen los frutos deshidratados 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 utilícelo 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.