



## **Deshidratación de alimentos**

---

1. Hacer una lista de por lo menos tres diferentes formas de deshidratar alimentos.
2. ¿Por qué y cómo se le añade azufre a los frutos deshidratados?
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 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.

### **Nivel de destreza 2**

**Especialidad original 1986**