



## Alimentos congelados

---

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 prepare y sirva 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 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.

### Nivel de destreza 2

Especialidad original 1986